

pizza e pasta

ITALIANA

n°10 | dicembre | 2020

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXI



OGGI IL PANETTONE GLUTEN FREE LO FACCIO IO!

PANETTONE GLUTEN FREE
AL CIOCCOLATO, PISTACCHIO
E ALBICOCHE



PROCEDIMENTO

- ▶ Mettere in una planetaria lievito, acqua, xantano e **PIZZA MIX SCHÄR** e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare poi lievitare l'impasto, avvolto nella pellicola, per circa 4 ore.
- ▶ Passate le 4 ore, rimettere l'impasto in planetaria, aggiungere **PIZZA MIX SCHÄR**, lo xantano, l'acqua ed il lievito. Continuando a lavorare l'impasto aggiungere il burro morbido e lo zucchero.
- ▶ A questo punto aggiungere, gradatamente, il tuorlo d'uovo e i semi della bacca di vaniglia.
- ▶ Passo dopo passo aggiungere il cioccolato, le albicocche tagliate a listarelle ed i pistacchi frantumati a coltello.
- ▶ Continuare a lavorare l'impasto per almeno 5 minuti e, come ultimo passaggio, incorporare l'olio di semi, al fine di ottenere un impasto omogeneo, morbido e liscio.
- ▶ A questo punto dividere l'impasto in due pagnotte e riporle negli appositi stampi da panettone.
- ▶ Lasciare lievitare a circa 25°C per 7 ore coperti da un canovaccio.
- ▶ Infornare a 200°C per 20 minuti per poi abbassare a 180°C per altri 20 minuti.

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO

100g **PIZZA MIX SCHÄR**
100ml acqua
5g lievito birra
6g xantano

SECONDO IMPASTO

300g **PIZZA MIX SCHÄR**
6g xantano
10g lievito di birra
30ml olio di semi di girasole
100g burro
270g tuorlo d'uovo
40ml acqua
300g zucchero
1 bacca di vaniglia
300g albicocche secche
250g gocce di cioccolato
100g pistacchi

TEMPO DI PREPARAZIONE

12 ore circa

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

difficile

TEMPI DI COTTURA

200° per 20 minuti
180° per altri 20 minuti

CONSIGLI DELLO CHEF

A cottura ultimata, tirate fuori il panettone infilzandolo al centro con degli spiedoni e capovolgetelo a testa in giù.

In questo modo l'umidità fuoriuscirà dall'impasto.



PIZZA MIX
THE BEST FOR YOUR GUESTS



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



La Torrente, un viaggio di gusto.

Nel 1770 Il re del pomodoro arrivò dal Perù come dono al sovrano del Regno di Napoli. Non da subito furono riconosciute le qualità di questa pianta, tanto da ritenerla velenosa. Solo Alla fine dell' 800 si scopriranno gli effetti benefici tanto da essere chiamato "oro rosso" per il suo cospicuo valore economico raggiunto. Riconoscibile dalla sua polpa compatta e succosa, impreziosisce con il suo tipico sapore agro-dolce diversi piatti, che con il loro profumo riempiono le nostre case riportando le nostre antiche tradizioni.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



AZIENDE

Antimo Caputo	p. 12, 13
Caseificio La Contadina	p. 37
Cerutti Inox	p. 41
Conserve Italia	p. 83
Cuppone Forni	p. 87
Dr. Schaer	p. 2
Dr. Zanolli	p. 79
Eurochef	p. 27
Florian Legno Spa	p. 43
Forni Pavesi Rimini	p. 93
Gi Metal	p. 69
Greci	p. 91
Industria Alimentare Tanagrina	p. 89
Italforni	p. 29, 75
Kuma Forni	p. 95
Latterie Montanari	p. 53
La Torrente	p. 3
Lilly Codroipo	p. 9
Mam Eredi Malaguti	p. 33
Millberg	p. 73
Molino Agugiaro e Figna	p. 35, 65
Molino Cosma	p. 21
Molino Dallagiovanna	p. 57
Molino Denti	p. 99
Molino Naldoni	p. 49
Molino Pasini	p. 7
Newplast	p. 51
Oem	p. 39
Pizza Idea	p. 97
Progeo Molini	p. 77
Sanfelici	p. 17
Scugnizzo Napoletano	p. 61
Sitta	p. 11
Vitella	p. 100

— Sommario —

EDITORIALE — 6

Un meditato augurio di buone feste

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS — 8 - 10, 47

a cura della redazione

Il valore della ristorazione — 14

di Giampiero Rorato



SPECIALE LIEVITATI

Guido Finotto, Maestro del lievito madre

di Giampiero Rorato



SPECIALE LIEVITATI

Ezio Marinato: il pane è libero!

di David Mandolini



SPECIALE LIEVITATI

Francesco Arnesano, Lievito Pizza Pane, Roma

di C. O.



SPECIALE LIEVITATI

Panificio Malafronte, dal 1906 a Gragnano

di D. M.

SPECIALE LIEVITATI — 34

Il pane in pizzeria: istruzioni per l'uso

a cura della redazione

SPECIALE LIEVITATI — 38

Enrico Murdocco, Tellia a Torino

di D. M.



SPECIALE LIEVITATI

Friedrick Schmuck

di Caterina Orlandi



SPECIALE LIEVITATI

L'Italia a fette. Il pane secondo Slow Food

di Antonio Pizzi



I Vini per le feste

di Giampiero Rorato

Maritozzi _____ 59

e cartellate. Viaggio
tra Lazio e Puglia
di Caterina Vianello



SPECIALE LIEVITATI

Il panettone per il ristoratore

Intervista a
Roberto Lestani

di David Mandolin

SPECIALE LIEVITATI _____ 66

Francesco Lumi,
Pasticceria Estense,
Padova

di D. M.

SPECIALE LIEVITATI _____ 70

Angelo Tramontano,
Gran Caffè Napoli 1850
a Castellamare di Stabia
di Caterina Orlandi

SPECIALE LIEVITATI _____ 76

Adriano Tegon,
panificio pasticceria
Tegon a Marghera
a cura della redazione

Ma l'olio d'oliva _____ 80

si ottiene dalle olive?

di Giampiero Rorato

SCIENZA E MEDICINA

Puntarelle e cardi _____ 84

di Marisa Cammarano



LA BIRRA

La birra artigianale in Toscana

di Alfonso Del Forno

LE SPEZIE _____ 92

La cassia

di Giampiero Rorato

STORIA DELLA GASTRONOMIA

La cucina _____ 96

nell'età Vittoriana,

3^a parte

di Stefano Buso

LE AZIENDE INFORMANO

Forni Pavesi Rimini _____ p. 36

Molino Dallagiovanna _____ p. 56, 58

— Editoriale —

Un meditato augurio di Buone Feste

Giampiero Rorato

Speravamo, la scorsa primavera, che le tragiche giornate causate dal coronavirus si concludessero, come qualcuno affermava, ai primi caldi estivi. Non è stato così. Il terribile Covid-19 continua a imperversare e a mietere vittime e quello che potremo fare nelle prossime feste lo deciderà la pandemia che già ci ha chiuso in casa più volte.

Ma non dobbiamo dargliela vinta. Le pagine che seguono riflettono su questo problema epocale che sta cambiando il nostro modo di vivere, qui come in tutto il mondo, ma ci ricordano pure che la vita continua e, seppur in modi diversi, dovremo viverla senza

farci prendere dall'ansia, impegnati più di prima nello studio, nella ricerca, nello sviluppo della scienza, nella crescita dei saperi.

Siamo una rivista che si interessa di agroalimentare e che si rivolge soprattutto a operatori del settore, della pizza come anche delle farine e di tutti quei prodotti che servono per realizzare le fantastiche farce che trasformano le pizze in piatti d'autore.

E sappiamo anche che un numero crescente di pizzaioli lavora nella ristorazione tradizionale, produce pane e, per le prossime feste, anche panettoni.

Un bellissimo segnale e sono proprio i pizzaioli, penalizzati,

quando va bene, dalle chiusure serali, a ricordarci che la tavola deve essere fonte di piacere, se i piatti che arrivano sono frutto anch'essi di studio e di ricerca, come ci stanno raccontando diversi pizzaioli da alcuni mesi.

Se la pandemia insiste possiamo riscoprire il valore delle nostre famiglie, perché lo stare assieme può finalmente unire le diverse generazioni, vivificare affetti che parevano addormentati, rigenerare quel senso di solidale appartenenza che il lavoro fuori casa e le abitudini sociali avevano molto allentato.

Prepariamoci comunque al nuovo con spirito positivo, mettendo da parte l'ansia e le

paure. Questa pandemia, lo sappiamo ormai tutti, rappresenta una svolta storica nella vita dell'umanità, ma sappiamo anche che brutte pestilenze ce ne sono state molte in passato, e l'umanità ha saputo sempre reagire, rinnovandosi e affrontando il futuro con sapiente ottimismo, lo stesso che ora deve guidare anche tutti noi.

Con questo spirito e con questa speranza Pizza e Pasta italiana augura a tutti un Santo Natale di serenità, nel calore delle proprie case e che il nuovo anno veda cacciata la brutta pandemia, ma, intanto, continuiamo a rispettare le regole perché superare la pandemia dipende anche da noi.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.10 Dicembre 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin,
Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso
Del Forno, Luciano Cescon,

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today,
U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q.
Russia, P.M.Q. Cina



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO
O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 - 12:00 / 15:00 - 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento
dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista.
L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LEI RIPOSA, TU CREI.

PANETTONE RIPOSATA GRANDE CUVÉE

LA FARINA MOLINO PASINI PER I GRANDI LIEVITATI

MOLINOPASINI.COM

a cura della redazione



Molino Dallagiovanna e la Capsule Collection Le Divine

In occasione dell'ultimo Meet Massari Digital Edition 2020 è stato presentato in anteprima assoluta il nuovo formato da 1 Kg della linea leDivine, ottenuta da una selezione di grani pregiati nazionali coltivati direttamente per Molino Dallagiovanna. La linea è composta da tre straordinarie farine di grano tenero 00, i cui nomi si ispirano alle Dive del cinema italiano e alle donne: Sofia per le lievitazioni brevi, Monica per le medie e Anna per le lunghe.

Per celebrare il lancio del nuovo formato Dallagiovanna ha creato la Capsule Collection leDivine, #capsuledivine, una confezione in edizione limitata che contiene le tre farine leDivine, acquistabile online sull'eshop www.shopdallagiovanna.it.

La Capsule Collection leDivine è stata protagonista anche dell'evento digitale con Daniele Persegani, chef e volto tv, tenutosi il 18 novembre dalla Cooking Academy di Gustincanto a Fidenza. Durante il suo cooking show dedicato al Natale lo chef emiliano ha preparato due piatti, un pane lievitato ripieno da utilizzare anche come centrotavola e la torta cinnamon roll. L'evento ha visto la partecipazione in diretta streaming di alcune food blogger che hanno interagito con lo chef e presentato le loro preparazioni natalizie realizzate. Tutte le ricette di Natale create dalle 9 blogger verranno raccolte in un'area dedicata all'interno del sito di Molino Dallagiovanna.

www.dallagiovanna.it

Moretti Forni in onda su La7 con "Mica Pizza e Fichi"

Il format TV "Mica Pizza e Fichi" dedicato a uno tra i cibi più amati e celebrati, la pizza, ha scelto come partner esclusivo Moretti Forni con il forno "serieS", tra le aziende leader nella cottura statica: la giusta sintesi di italianità, qualità, tecnologia e design.

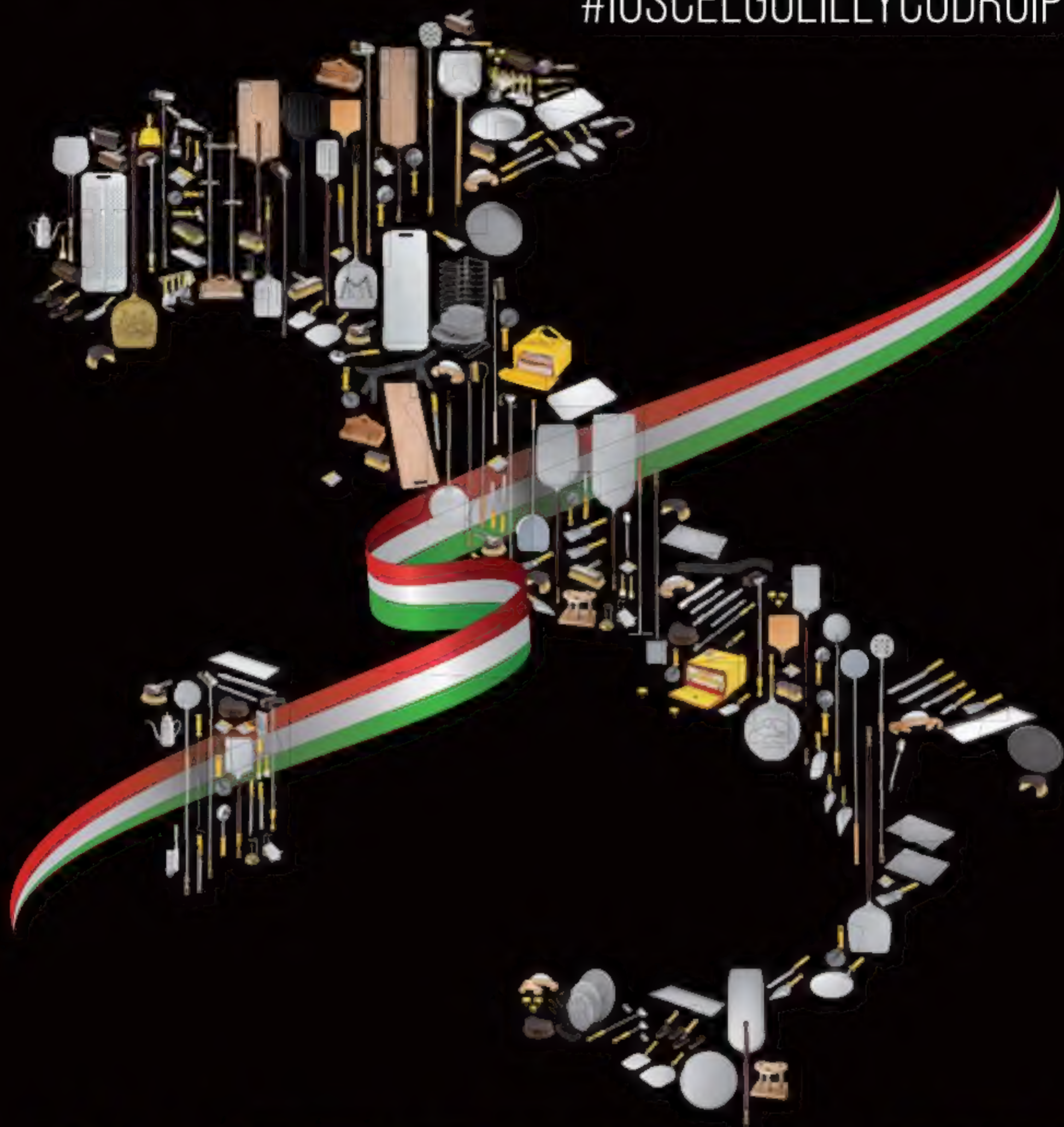
Dopo il grande successo della serie digital, "Mica Pizza e Fichi" è in TV con 10 nuove puntate che andranno in onda su La7 a partire dalle 12:20. Il programma, condotto da Tinto, affiancherà le puntate web di #MPEF che continueranno ad andare in onda su La7.it ogni martedì e venerdì.

Una partnership quella con il programma di La7 che permette a Moretti Forni, di fatto, di entrare nelle case degli italiani la domenica ad ora di pranzo, accanto a venti tra alcuni tra i più rinomati pizzaioli del momento. Novità di quest'edizione televisiva la presenza scrittori e scrittrici che assaggeranno le creazioni dei pizza chef di turno, fondendo in questo modo due talenti diversi, quello di chi sa emozionare con le parole e quello di chi sa farlo con i sapori di una pizza fatta a regola d'arte.



NOI CREDIAMO
NELLA QUALITÀ DEL **MADE IN ITALY**

#IOSCELGOLILLYCODROIPO



factory.futuracoop.sociale.it



ATTREZZATURE PER PIZZERIE GASTRONOMIE E FAST FOOD

Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti
nei dettagli e costruiti con i migliori materiali.

LA QUALITÀ MADE IN ITALY

LILLY CODROIPO S.R.L.

via Lino Zanussi 7
33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166



www.lillycodroipo.com
info@lillycodroipo.com

a cura della redazione

Il Danubio compie cent'anni: al via il contest Mulino Caputo

È stato preparato nella versione rustica e in quella dolce, ma anche osando un mix di dolce e salato. Massaie e grandi chef, pasticceri e appassionati di cucina. Tutti presi dai festeggiamenti del Danubio, nato a Napoli, cento anni fa. Anche chef stellati come Peppe Aversa e Vincenzo Guarino, maestri pasticceri come Marco Infante e Sabatino Sirica si sono cimentati nel realizzare la loro personale ricetta.

L'idea nasce da Antimo Caputo, ad dell'azienda: "Abbiamo ideato un contest rivolto a chi ama cucinare e preparare bontà. Siamo molto attenti alle nostre tradizioni e al lavoro degli artigiani che, da sempre, hanno profuso energie e idee per creare prodotti tipici. Quella del Danubio è la rivisitazione di una specialità d'oltralpe, diventata squisitamente napoletana e da qui diffusa in tutt'Italia, grazie alla tipica esuberanza della creatività partenopea".

Il social contest è rivolto a quanti siano appassionati di impasti, lievitazioni e arte bianca. Un'occasione per confrontarsi, divertirsi e sfidarsi in cucina ma anche un riconoscimento a quel pasticciere, Giovanni Scaturchio, calabrese di nascita e napoletano di adozione, che sposò una signora nativa di Salisburgo. Fu proprio lei a portare in dote la ricetta di un dolce boemo: il Buchteln, molto diffuso nella cucina austriaca e in quella ungherese. Così, quando Scaturchio aprì la sua pasticceria a Napoli nel 1920, lanciò le "Brioscine del Danubio", con il tempo chiamate solo "Danubio".

Per partecipare al contest basterà pubblicare una foto della propria versione del Danubio, degli ingredienti utilizzati e la relativa ricetta utilizzando l'hashtag #danubio100 e #mulinocaputo.



Mulino Padano: nascono "Le Mediterranee"

Mulino Padano, storica realtà dell'industria molitoria italiana che opera nel cuore della Valle del Po rodigina, amplia il proprio portfolio di referenze destinate ai professionisti e all'industria alimentare. La nuova linea speciale "Le Mediterranee" va infatti ad arricchire la gamma Granaio Italiano, che comprende farine integrali, farine macinate a pietra, farine per pasta fresca e anche farine da soli grani nazionali al 100%, e che risponde alle richieste di consumatori sempre più sensibili al tema della naturalità e del salutismo degli alimenti.

Spiega Marco Cavallari, esponente di terza generazione della famiglia che dalla metà degli anni Trenta opera nel settore molitorio, che «Lanciando sul mercato la linea speciale 'Le Mediterranee' ci confermiamo 'consulenti di farina': partendo dalla conoscenza delle tecniche produttive dei nostri clienti, selezioniamo i grani più adeguati a ottenere le referenze più idonee alle loro lavorazioni. Nel caso de 'Le Mediterranee', il nostro pensiero è rivolto ai professionisti della panificazione e delle pizzerie: a loro vogliamo offrire un prodotto caratterizzato da un elevatissimo livello di sicurezza alimentare, grazie all'adozione delle tecnologie più avanzate e al controllo di ogni passaggio della filiera».

Per la linea speciale "Le Mediterranee" Mulino Padano sceglie solo semole rimacinate, ottenute dalla macinazione di grano duro accuratamente selezionato, soggetto a rigidi controlli qualitativi in fase di accettazione. Inoltre il grano duro viene macinato in modo progressivo, garantendone i giusti tempi di riposo, così da ottenere semole non alterate termicamente.

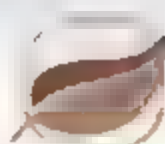
Ideali per l'impiego in panificazione e in pizzeria, "Le Mediterranee" si presentano con tre differenti referenze. La prima è una semola rimacinata per brevi lievitazioni e si presta alle lavorazioni di impasti diretti. La seconda è una semola rimacinata per medie lievitazioni: la caratteristica principale è un profilo proteico bilanciato, che le conferisce ottime doti di assorbimento e tenuta in lievitazione. Infine, Mulino Padano propone una semola rimacinata per lunghe lievitazioni: dallo spiccato colore dorato, si distingue per la qualità di assorbimento e la tenuta in lievitazione e sviluppo in cottura.

Per info: www.mulinopadano.it





Accensione rapida forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

Quando la nostra storia si fa **DOLCE.**



Farina elastica ad alto valore proteico, ideale per pasticceria e da taglio.

Farina ad alto valore proteico, ideale per grandi lievitazioni e per la realizzazione del lievito madre.

Farina eccellente da utilizzare in pasticceria lievitata per tempi lunghi di lievitazione.

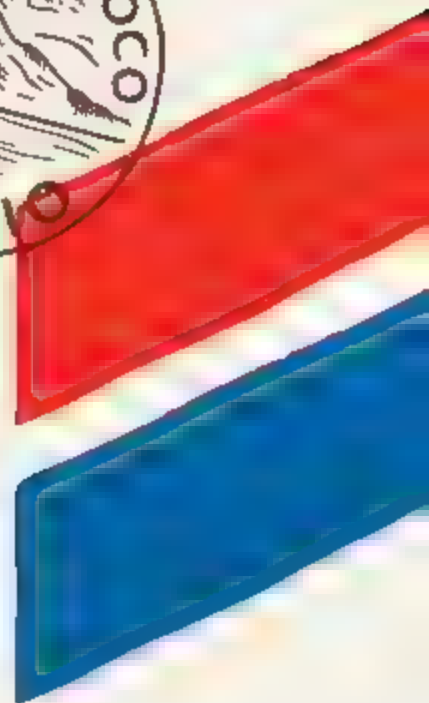
Farina dedicata alla preparazione di pasta frolla, biscotti e pan di spagna.

Da tre generazioni produciamo le migliori farine fatte di solo grano e interpretiamo con passione e generosità la tradizione culinaria e l'arte bianca partenopee. Caputo è il mulino di Napoli. www.mulinocaputo.it

“

SONO TANTE LE SFUMATURE
che Mulino Caputo dedica da sempre
all'ARTE DOLCIARIA, ognuna con la sua
specificità per adattarsi alle esigenze di ogni
singolo artigiano, appassionato di cucina
o professionista.

”



Farina dedicata alla
 preparazione di pan di spagna,
 pasta frolla e biscotti.

Farina elastica ad alto valore
 proteico, ideale per pasticceria e
 prodotti lievitati.

CAPUTO
 Il mulino di Napoli

Il valore della ristorazione

di **GIAMPIERO RORATO**
 con **MASSIMO BOTTURA**

La ristorazione è un valore culturale che non si può rinunciare. Ma rappresenta un valore di civiltà cui il mondo non può più rinunciare, se non vuole tornare all'era della pietra, cioè alla preistoria.

Ha certamente ragione Massimo Bottura, cuoco e ristoratore che tutti conoscono, quando afferma che oggi un ristorante e, aggiungo, una pizzeria, valgono "una bottega rinascimentale", cioè un luogo di cultura dove germoglia il futuro e un futuro positivo. Perché oggi i luoghi di ristorazione non servono solo da mangiagere, essendo luoghi dove si sperimenta ogni giorno, si provano novità, si testano prodotti, si attira il viaggiatore curioso (il moderno turista), si preparano i giovani perché

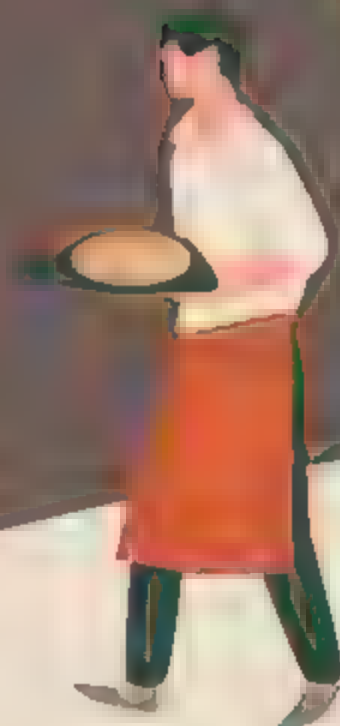
sono momenti nei quali si è costretti a riflettere più attentamente su ciò che significa in un paese civile e moderno la ristorazione nelle sue varie espressioni, in albergo, nei ristoranti più o meno famosi, nelle trattorie di paese, nelle pizzerie tradizionali e d'asporto, che poi sono la più diffusa e capillare rete alimentare e gastronomica presente nel nostro pianeta.

Io credo che il mondo della ristorazione, così come l'abbiamo sintetizzato nelle sue espressioni più diffuse, non sia soltanto un servizio fondamentale

sono momenti nei quali si è costretti a riflettere più attentamente su ciò che significa in un paese civile e moderno la ristorazione nelle sue varie espressioni, in albergo, nei ristoranti più o meno famosi, nelle trattorie di paese, nelle pizzerie tradizionali e d'asporto, che poi sono la più diffusa e capillare rete alimentare e gastronomica presente nel nostro pianeta. Io credo che il mondo della ristorazione, così come l'abbiamo sintetizzato nelle sue espressioni più diffuse, non sia soltanto un servizio fondamentale

per la popolazione – e già questo è un valore ineliminabile – ma rappresenti un valore di civiltà cui il mondo non può più rinunciare, se non vuole tornare all'era della pietra, cioè alla preistoria. Ha certamente ragione Massimo Bottura, cuoco e ristoratore che tutti conoscono, quando afferma che oggi un ristorante e, aggiungo, una pizzeria, valgono "una bottega rinascimentale", cioè un luogo di cultura dove germoglia il futuro e un futuro positivo. Perché oggi i luoghi di ristorazione non servono solo da mangiagere, essendo luoghi dove si sperimenta ogni giorno, si provano novità, si testano prodotti, si attira il viaggiatore curioso (il moderno turista), si preparano i giovani perché

di **Giampiero Rorato**



continuino in futuro questa bella e importantissima tradizione.

Anche le pizzerie, certo, perché, come questa rivista sta raccontando da sempre, davanti al forno si confrontano e si lavorano farine, si provano tecniche di lievitazioni e di maturazione di impasti, si studiano farce capaci di valorizzare i migliori prodotti degli orti e dei campi, si studiano gusti e sapori e, infine, si regala ogni giorno a milioni di persone il piacere della buona tavola, sana, gustosa, nutriente ed economica.

Ristoranti e pizzerie sono importanti e qualificati punti di riferimento di ogni società moderna e sono la grande aspirazione dei territori dove si tende a una civiltà più evoluta e più soddisfacente.



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



**La Sanfelici Franco Vi augura i migliori
Auguri di Buone Feste.**



**Natale sta arrivando e si accende
il clima di festa!**

La **Sanfelici Franco srl** è lieta di accompagnarvi con tutti i nostri prodotti, in questo mese speciale. Prodotti **pregiati**, ricercati di **alta qualità**, ideali per **allietare i giorni di festa**, e imbandire le tavole in occasione di cene e pranzi natalizi.

Prodotti preziosi anche per un **gradito regalo gastronomico** e naturalmente, come di consueto, ingredienti specializzati per **pizze sfiziose e ricche**.

Buon Natale

Sanfelici

Sanfelici Franco srl
Via S. Felice 10
00144 Roma (RM)
Tel. 06/47811111
Fax 06/47811112
Email: info@sanfelici.it



Guido Finotto, maestro del lievito madre

**IL LIEVITO MADRE,
O PASTA ACIDA NATURALE,
TRA STORIA E IMPIEGHI
MODERNI**



di Giampiero Rorato

Ecco, gli dico, oggi tutti parlano di lievito madre come fosse una scoperta recente...

di FOTO
Il lievito
madre
di G.
Finotto

Incontro Guido Finotto, figlio d'arte, innamorato del pane che produce ogni notte continuando la tradizione di famiglia, come pure ottimo pasticciere, raffinato cioccolatiere e, nei mesi caldi, vero gelatiere artigiano e segue con i suoi collaboratori questi diversi filoni perché, con tempi che corrono, se ne segue uno solo, mi dice, i conti non tornano. Ma è il pane il primo dei suoi interessi e, assieme al pane,

gli altri lievitati, in primis, in questo periodo, il panettone.

Gli chiedo informazioni sul lievito che più lo attrae.

“Chiaramente il lievito madre, mi risponde, tanto che non molti anni fa con alcuni colleghi abbiamo dato vita alla Confraternita del Lievito Madre, riallacciandoci ad una tradizione antichissima.”

“Assolutamente no!” Guido Finotto mi parla con un sorriso ironico mentre continua a lavorare. “Lo conoscevano già i popoli antichi, i Babilonesi, gli Egizi, anche se non sapevano cosa lo rendesse così importante per migliorare il loro pane. Avevano comunque scoperto che mettendo da parte un pezzo di pasta con la quale facevano il pane, e unendola qualche giorno dopo ad una pasta fresca, questa si gonfiava, lievitava, dando origine ad un pane più morbido, più saporito.”



A SINISTRA
GLIDO
FINOTTO

SOTTO
Il Panettone
del Maestro



In sostanza,
come si forma
un lievito
naturale,
chiamato
anche
"pasta acida
naturale"
o "lievito
madre"?

Il nostro maestro del pane sorride quasi divertito. "Il lievito naturale, chiamalo pure anche lievito madre o pasta acida naturale, è un semplicissimo impasto di acqua e farina che ospita una serie di microrganismi che sono generalmente presenti nell'aria o indotti, ad esempio mettendo nell'impasto delle fette di mela o altro frutto contenente zucchero. I modi per produrlo sono infatti diversi. E poi succede come nel mosto. Questi microrganismi, detti Saccaromiceti, si nutrono di zuccheri che assorbono dalla farina e producono - come nel mosto che diventa vino - sia alcol che anidride carbonica (CO₂). L'alcol evapora e l'anidride carbonica fa gonfiare l'impasto, cioè lo fa lievitare."

Il lievito madre
o pasta madre
è di un solo
tipo o esistono
più tipi?

"Sostanzialmente esistono due tipologie, quella di tipo solido, che è poi la mia, iniziata da mio padre quasi 60 anni fa e mai interrotta, e una di tipo cremoso, che sembra oggi di moda.



La diversità dipende dal diverso grado di idratazione, cioè di aggiunta di acqua e farina che si fa ogni giorno o ogni tot giorni, operazione questa che si chiama rinfresco, molto importante per garantire alle colonie di batteri presenti nel composto denominato "lievito madre" di nutrirsi. Se non lo si facesse il lievito madre vedrebbe morire i batteri che lo caratterizzano e diventerebbe un composto morto, non più utilizzabile."

E come si
conserva?

"Io ti dico come faccio io. Conservo il lievito madre ben avvolto in un canovaccio naturalmente pulito, legato stretto da una cordicella per bloccarne lo sviluppo e conservo l'involucro in frigo a una temperatura ben precisa; ogni giorno lo levo dal frigo, apro l'involucro per prenderne un pezzo che uso per preparare la biga, che è poi il preimpasto che mi serve la notte per preparare il pane vero e proprio. Poi incorporo al lievito madre rimasto farina e un po' d'acqua - ormai ho l'occhio che non sbaglia - quindi richiudo il lievito



madre nel suo canovaccio, lo lego bene e l'indomani ripeto l'operazione e così si fa a casa mia, nel mio forno, da quasi 60 anni."

Per quali prodotti va preferito il lievito madre rispetto al lievito di birra?

"Io preparo delle tipologie di pane, specie le più grandi, come si faceva in passato nelle nostre case coloniche usando proprio il lievito madre, che mi dà fragranze e sapori particolari e interessanti e aiuta a conservare per più giorni il pane (nelle case coloniche d'un tempo lo si faceva una volta alla settimana e si conservava perfettamente). E l'esperienza delle nostre nonne ci ha insegnato proprio questo: preparare il pane con il lievito madre garantisce anche nei nostri forni e in chi acquista il pane ottenuto con questo "lievito" una conservazione molto più lunga, una buona digeribilità e delle interessanti e piacevoli

sensazioni organolettiche. Oltre che il pane, lo uso la pasta acida naturale per i grandi lievitati, come, in questo tempo, per i panettoni, i pandori, i nadalin, vale a dire i tipici dolci di natale delle nostre zone venete."

Un'ultima domanda: e sempre rimasto fedele all'impiego del lievito madre?

"Da quando ho affiancato mio padre nel nostro laboratorio e poi ne ho preso il posto. Ed è un'ambizione di cui vado fiero. Ho insegnato a numerosi giovani che hanno imparato la professione con me a conoscere i segreti del lievito madre, gliene davo un pezzo che poi loro a casa conservavano attraverso i rinfreschi che avevano imparato con me. Ma ho anche insegnato loro come impiegarlo al meglio per produrre dell'ottimo pane e degli ottimi dolci lievitati. E devo dire che coloro che hanno continuato nella professione non l'hanno più abbandonato."

SOPRA
Pane con
farina tipo
1 macinata
a pietra
e lievito
madre

SOTTO
Pandoro



LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA

Cosma

TRASFORMA
LA SEMPLICITÀ
DEI TUOI GESTI
IN UN TRIONFO
DI SAPORI.

**Farina
Panettone**


Molino Cosma

Segui le nostre ricette per dolci lievitati su **Facebook** 

AFFIDATI A MOLINO COSMA, MIGLIORA E CRESCI ASSIEME A NOI!
CONTATTACI PER FREQUENTARE LA NOSTRA ACADEMY



SCOPRI TUTTE LE NOSTRE
FARINE SU MOLINOCOSMA.COM

MOLINO COSMA



IFS



In questo mese Pizza e Pasta Italiana compie un breve viaggio all'interno del mondo dell'arte bianca per ascoltare testimonianze non solo di pizzaioli ma anche di panificatori e pasticceri, che ci raccontano come interpretano la professione e come utilizzano le competenze acquisite nel corso del tempo, per proporre alla clientela un'offerta di prodotti varia e interessante che possa soddisfarli sia per le diverse esigenze familiari come anche in occasione delle feste che si avvicinano.



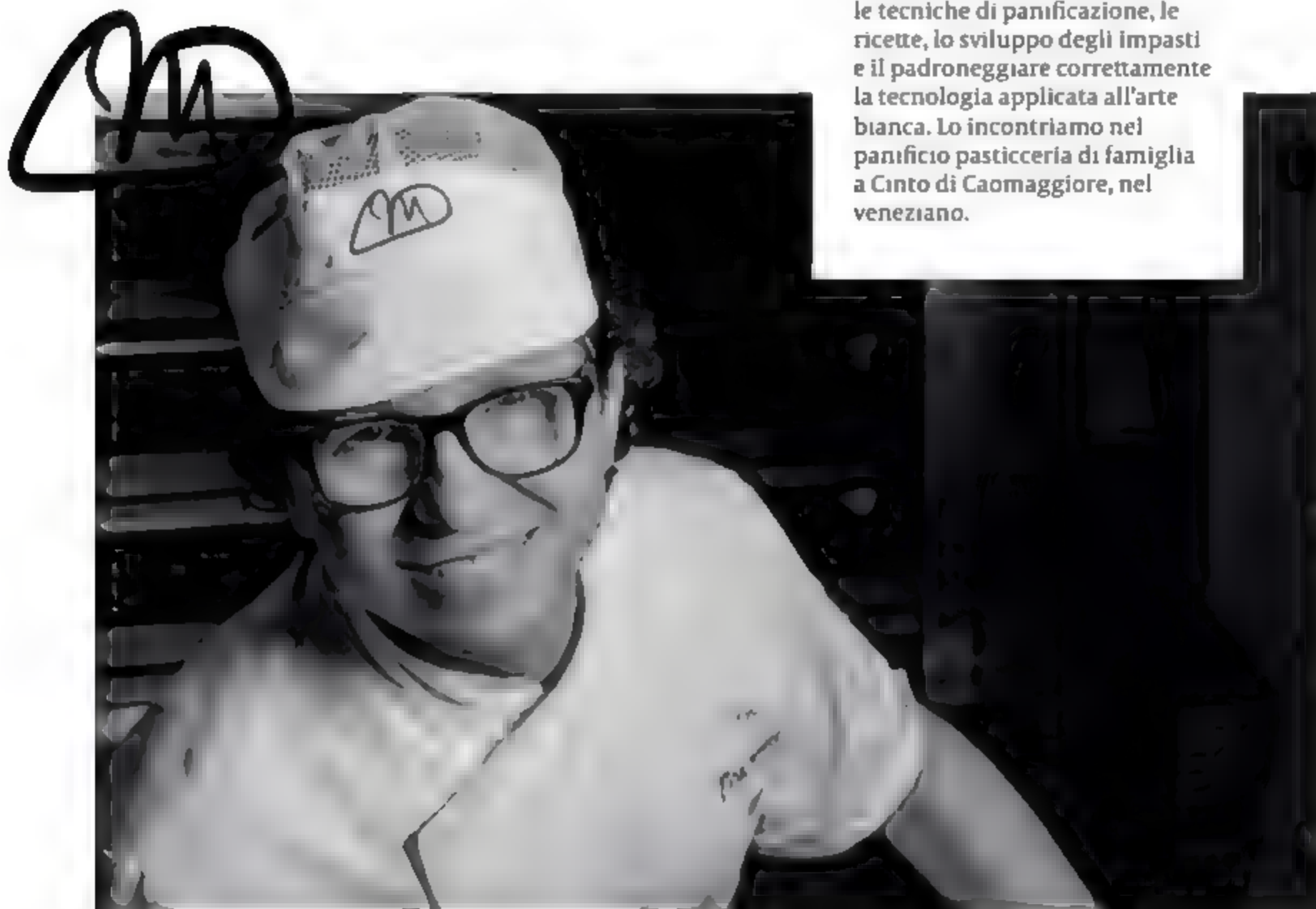
*

Ricetta del
panpolenta
a pag 25

Ezio Marinato: il pane è libero!

di David Mandolin

Ezio Marinato può essere definito al contempo artigiano ed artista della lievitazione. Nato nel 1965 a Pordenone, la sua carriera professionale ha come filo conduttore la continua ed instancabile ricerca volta ad approfondire e perfezionare le tecniche di panificazione, le ricette, lo sviluppo degli impasti e il padroneggiare correttamente la tecnologia applicata all'arte bianca. Lo incontriamo nel panificio pasticceria di famiglia a Cinto di Caomaggiore, nel veneziano.



"Il mio percorso professionale è iniziato da bambino nel panificio di famiglia ed è proseguito poi nella scuola professionale di arte bianca a Cividale del Friuli, dove ho acquisito la qualifica di panettiere\pasticcere. Da quel momento in poi ho frequentato diversi corsi di aggiornamento per migliorare e crescere ma il vero punto di svolta è avvenuto quando mi sono iscritto al Richemont Club Italia, dove ho potuto apprendere e aggiornarmi di continuo.

Grazie al Club ho avuto l'opportunità di fare delle selezioni e partecipare a diversi concorsi internazionali con grandi soddisfazioni perché nel 2002, assieme alla squadra italiana, ho vinto i campionati europei di panificazione che si sono svolti in Svizzera e nel 2007 ho vinto il Moundial du Pain a Lione in Francia.

Da lì sono iniziate molte esperienze e collaborazioni professionali con aziende del settore e si sono susseguiti traguardi professionali gratificanti. Nel 2016 ho ricevuto il premio Mam (Maestro di Arte e Mestieri), ho scritto il mio primo libro (Farina d'Autore) che ha riscosso un bel successo e da poco, assieme ad alcuni colleghi - nonché amici - abbiamo scritto un libro sulle fermentazioni spontanee nei prodotti da forno. Ho partecipato poi a numerose trasmissioni televisive nazionali, che mi hanno permesso di divulgare la mia passione per l'arte bianca. Oltre a d'essere chiamato spesso da aziende o scuole straniere per dei corsi o delle consulenze, attualmente insegno anche nella scuola di cucina Alma ed in Cast Alimenti."



Quali sono i panificati che maggiormente la rappresentano?

"Direi il pane in generale: tutto il pane merita rispetto, e sono io che mi adeguo alle richieste dei clienti e, inoltre, devo dire che mi piace molto diversificare! Una frase infatti che dico spesso e che rappresenta questo modo di pensare e lavorare è che "il pane è libero". Un pane che sicuramente mi rappresenta è il panpolenta, un pane a lievitazione naturale con polenta. La caratteristica principale di questo pane è di avere una buona umidità e di conseguenza una buona durata. Sicuramente in generale prediligo le lunghe fermentazioni; in negozio inoltre non facciamo mai mancare varie tipologie di grissini e fette biscottate."

Hanno una filosofia di fondo comune?

"La filosofia comune è sempre l'artigianalità e la freschezza del prodotto."

Che tipo di pizza propone ai clienti?

"Le pizze e focacce che proponiamo sono diverse e a rotazione, vanno da quelle croccanti a quelle più morbide e con ricette differenti di volta in volta. Una caratteristica fondamentale è quella di dare un prodotto che una volta rigenerato nel forno di casa possa dare il massimo del piacere. Le nostre pizze o focacce non richiedono attrezzatura particolare perché sono prodotti creati e gestiti per la nostra realtà, visto che la richiesta ed esigenza della nostra clientela è molto diverse di quella di una pizzeria specifica."

Ha notato in questi ultimi mesi caratterizzati dall'emergenza comportamenti e scelte diverse dei clienti?

"No, devo dire che non ho notato richieste particolari da parte dei clienti; da parte nostra però cerchiamo ancora di più di "coccolarli".

In periodo natalizio cosa propone ai clienti?

“Sicuramente una varietà di panettoni con gusti differenti che vanno dal classico al pistacchio e cioccolato per passare ai frutti di bosco o quello alla pera e cioccolato. La caratteristica saliente è che nei panettoni classici il cliente può assaporare dei veri canditi artigianali che produco personalmente.”

IMPASTO SERALE

FARINA MANITOBA	GR 4000
LIEVITO MADRE	GR 1200
ACQUA	GR 2000
TUORLI	GR 1200
ZUCCHERO	GR 1200
BURRO	GR 1500

— procedimento

Mettere in macchina zucchero e acqua, formare uno sciroppo e poi aggiungere: farina, lievito madre e 300 gr di tuorli.

Quando l'impasto è incordato aggiungere in più riprese i tuorli rimasti e per ultimo il burro.

Mettere a lievitare in un contenitore a 24° per circa 12 ore, comunque fino a far triplicare il volume iniziale.

IMPASTO FINALE

FARINA RINFORZATA	GR 1000
ZUCCHERO	GR 1000
SALE	GR 80
TUORLI	GR 1000
BURRO	GR 1500
MALTO	GR 20
LATTE IN POLVERE	GR 50

PASTA ARANCIO	GR 100
MIELE	GR 300
BACCHE DI VANIGLIA	N 2
BUCCIA DI N. 2 LIMONI	
BUCCIA DI N. 2 ARANCE	
UVETTA SULTANINA	GR 2500
ARANCIO CANDITO (A CUBETTI)	GR 1500
CEDRO CANDITO A CUBETTI	GR 1000

— procedimento

Incominciare l'impasto con il lievito serale, il malto e il latte in polvere. Fare incordare e aggiungere a più riprese lo zucchero, incorporare i tuorli, il sale e gli aromi. Quando la pasta sarà strutturata aggiungere il miele e poi il burro. Aspettare che l'impasto sia ben legato quindi aggiungere la frutta. Togliere dalla macchina e far riposare l'impasto in una marna per circa 60 minuti.

Spezzare del peso desiderato e dare una leggera preforma, dopo 15 minuti dare la forma finale e mettere nel pirottino e far lievitare a 28 gradi per 7/8 ore o comunque finché il panettone non sia arrivato al livello dello stampo.

Cuocere per 50/55 minuti a 170 gradi per pezzature da 1 kilogrammo.

ricetta

PANET-
TONÈ



* ricetta

PAN-
POLENTA

POLENTA

ACQUA	GR 1000
FARINA DI MAIS BIANCO	GR 250
SALE	GR 5

— procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua e il sale, quindi versare lentamente la farina a pioggia e mescolando di continuo per evitare che si formino dei grumi. Tenere sul fuoco sempre mescolando per 10|15 minuti versare in un contenitore e coprire, a contatto con della pellicola per alimenti.

PANPOLENTA

FARINA W 280	GR 1000
POLENTA	GR 400
ACQUA	GR 500
LIEVITO MADRE	GR 300
SALE	GR 30

— procedimento

Fare l'autolisi per 30 minuti. Incominciare l'impasto aggiungendo il lievito, una volta che l'impasto è strutturato incorporare la polenta ed il sale. Temperatura pasta 26°. Far puntare l'impasto per 90 minuti. Pesare e dare una leggera pre forma. Dopo 30 minuti dare la forma finale. Porre a lievitare per 180 minuti a max 28°, cuocere con vapore.

PA-
DELLINO

PADELLINO

FARINA DI MEDIA FORZA	GR 2000
FARINA INTEGRALE	GR 1000
ACQUA	GR 1800

— procedimento

Fare l'autolisi per 30 minuti.

IMPASTO

MALTO	GR 30
OLIO	GR 150
LIEVITO COMPRESSO	GR 10
LIEVITO MADRE LIQUIDO	GR 300
SALE	GR 60

— procedimento

Impastare tutto assieme e far puntare 10 minuti. Pesare gr 200 per il diametro da 20 e arrotondare. Far lievitare per 30 minuti. Schiacciare e far lievitare per 2 ore a 30°. Pre cuocere a 230° per 8|10 minuti. Farcire e finire la cottura a 230° per 6 minuti circa.

Francesco Arnesano, Lievito Pizza Pane, Roma

di C.O.

Francesco Arnesano è un esponente della nuova generazione di pizzaioli italiani. giovane, entusiasta e preparato.

La sua pizzeria "Lievito Pizza Pane" si trova a Roma, in Viale Europa, e rappresenta in maniera compiuta la passione di Francesco per i lievitati e per la ricerca minuziosa delle migliori materie prime.

"Sono Francesco Arnesano, classe 1995. Sono un autodidatta: mi sono affacciato in questo mondo all'età di 14 anni, studiando sui libri di Gabriele Bonci con cui ho un rapporto d'amicizia che va oltre il campo lavorativo e che ritengo un maestro assoluto."





Come accennavamo all'inizio Arnesano ha una filosofia sui lieviti ben precisa, che, applicata sul campo, fa sì che i suoi prodotti siano subito identificabili.

"Propongo una pizza ad alta idratazione e lunga maturazione realizzata con farine biologiche macinate a pietra e utilizzando il lievito naturale, una pizza con una base soffice croccante e alveolata al punto giusto. I topping che propongo li realizzo secondo la stagionalità che la natura ci offre rispettando il tempo, i colori e le stagioni, lavorando appunto materie prime di piccole realtà che lavorano in una maniera semplice, trasparente ed etica.

Inoltre proponiamo 3 tipi di pane al giorno, sempre realizzati con lievito madre e farine biologiche macinate a pietra: grano duro, casereccio e pani speciali. Produciamo pane con tecnologia del freddo per per-

CON O SENZA CAPPA

**FRITTI DI ALTA QUALITÀ
IN POCHISSIMO TEMPO
IN POCHISSIMO SPAZIO**



**2 MODELLI NUOVI
IDEALI PER
LOCALI DA ASPORTO**

20 modelli di friggitrice
per ogni esigenza

**CONTATTACI PER
TROVARE LA SOLUZIONE
PIÙ IDONEA PER TE**

NUMERO VERDE
800-561042

eurochef@eurochef.it

Consigliati da



  prodotti in Italia da

euroChef



mettere al prodotto finito di essere più leggero, più gustoso, più digeribile e più aromatico"

La pizzeria al taglio di proprietà è aperta dalle 10.30 alle 22 e la clientela affezionata, costruita con costanza e caparbia trami- te una proposta nuova e curata, ha anche la possibilità di acqui- stare il panettone, fatto sempre nello stesso laboratorio.

"Propongo il panettone da quando ho aperto il locale circa 4 anni fa e ho intra- preso questa scelta perché secondo me la realizzazione di questo prodotto è la più complessa nel mondo della panificazione: richiede molto tempo, una sensibilità estre- ma e un'attenzione non in- differente. E devo dire anche che lo propongo perché è un prodotto che ti "tiene vivo". Per realizzarlo, avendo il locale che è molto piccolo, dividiamo la produzione in 3 tempi differenti della gior- nata. La notte si rinfrescano i lieviti e si panifica, si fa la pizza e in ultimo si impasta il panettone (il mio è il Tre Cioccolati)."



La pizza che vi propongo è il mio cavallo di battaglia: sashimi di ventresca di ton- no, stracciatella e fiori eduli.

Foto di Romedia Studio

ITALFORNI. UNA NUOVA
GENERAZIONE DI FORNI
PROFESSIONALI.

BULL VISOR DIAMOND



TOUCH SCREEN
Funzionalità
e semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
Il forno in 3: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
a controllo bilanciato.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

Una nuova generazione di forni elettrici professionali nata dalla consolidata esperienza di ITALFORNI. Prodotti unici per qualità, performance, tecnologia e design. **BULL**, il primo forno al mondo completamente rivestito in vetro colorato e temperato **DIAMOND** eroga e bellezza a 360° per un ambiente unico ed esclusivo. **VISOR** 3 forni in 1 grazie alla sua estrema versatilità di configurazioni possibili. L'innovazione è alla base di ogni nostro prodotto perché da oltre 40 anni il nostro obiettivo è quello di progettare un futuro migliore.



ITALFORNI Piacenza s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto

41122 Piacenza (PR) Italia - Tel +39 0521 461511

www.italforni.it

ITALFORNI

Panificio Malafronte, dal 1906 a Gragnano

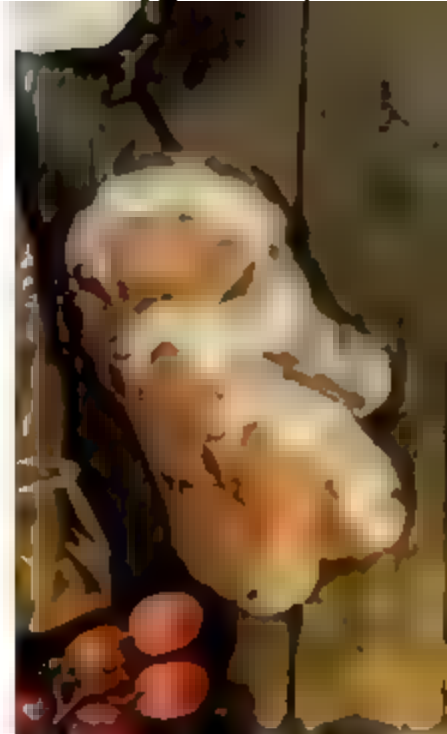
di D.M.

“La famiglia Malafronte si occupa da anni di panificazione. Le nostre ricerche ci riportano in dietro nel tempo fino al 1906, ma si suppone che siano ancora più remote. Sul territorio di Gragnano poi nello specifico molti nostri omonimi ancora oggi si dedicano con passione anche alla lavorazione della pizza oltre che del panuozzo. La mia generazione entra a far parte dell'azienda di famiglia negli anni '90.”

Sono i fratelli Malafronte che si raccontano: appassionati artigiani dell'arte bianca lavorano con passione a Gragnano, una delle zone d'Italia simbolo dell'eccellenza agro alimentare tricolore. Massimiliano, Daniele ed Adriano dopo aver condotto studi inerenti l'attività di panificazione tra Vigevano e Cividale del Friuli ritornano a Gragnano e riprendono questa antica tradizione applicando sul campo quanto imparato con studi e stage formativi.

“Da subito abbiamo cercato di innovare l'offerta al cliente oltre che le tecniche di lavorazione condotte fin a quel momento da papà Ciro. Nostro padre, pur discendendo da una famiglia di artigiani panificatori aveva avuto diverse esperienze in tutt'altri settori e fuori dai confini della piccola cittadina in provincia di Napoli. Successivamente venne richiamato dai fratelli a contribuire alla crescita dell'azienda e ai primi anni '80 rilevò la stessa per poi continuare a condurla in autonomia nella gestione. In seguito e quasi per una serie di eventi fortuiti si trovò nelle condizioni di far continuare a noi figli i percorsi formativi inerenti la propria attività. Attualmente l'attività viene svolta in due distinti laboratori: su quello storico viene prodotto solo pane fresco tutti i giorni e a pranzo è possibile degustare anche pizza alla pala ed il panuozzo, mentre l'altra unità produttiva si occupa prevalentemente della produzione di sostituti del pane e grandi lievitati da ricorrenza.

A sinistra Massimiliano Malafronte





Quali sono i panificati che maggiormente vi rappresentano?

"I prodotti che ci rappresentano di più e per i quali negli anni abbiamo raccolto consensi ed ottenuto riconoscimenti anche dalla critica gastronomica (tre pani Gambero Rosso 2019 e 2020 premio Gold al Merano wine festival 2019, ecc.) sono la linea pane con quello ai cereali, la linea sostitutivi del pane con i grissini stirati a mano ed infine la linea lievitati da ricorrenza con il panettone artigianale."

Che caratteristiche hanno?

"La caratteristica che accomuna tutte e tre gli articoli sta sicuramente nel fatto che vengono lavorati con il nostro lievito madre e seguono un principio di lievitazione

molto lungo (72 ore per il panettone, 48 per il pane e 24 per i grissini). C'è di base una ricerca molto attenta sulla selezione delle materie. La filosofia di fondo è senz'altro quella di offrire un prodotto di altissimo livello e che si integri a perfezione con il concetto di "alimentazione sana"

Quale pizza proponete ai clienti?

"In questa parte della provincia di Napoli si è sempre prediletto un tipo di pizza abbastanza differente da quella classica Napoletana con la quale, diciamoci la verità, c'è solamente il nome in comune. In sostanza qui si predilige la pizza alla pala o anche detta a metro."

L'impasto che caratteristiche ha?

"Sostanzialmente l'impasto è molto simile, la differenza sta nei tempi e nel punto di cottura. Questo tipo di pizza fondamentalmente cuoce ad una temperatura decisamente più bassa rispetto alla Napoletana e quindi resta anche per qualche minuto in più in forno. Poi l'impasto come è nella nostra filosofia

viene lavorato il giorno prima e quindi risulta essere molto leggero e digeribile."

Il tipo di pizza che avete scelto prevede un'organizzazione del lavoro (e una dotazione di attrezzature) differente rispetto alle necessità del pane?

"Sono stati fatti solamente degli accorgimenti al forno per far sì che venisse ottimizzato il calore dello stesso. Chiaramente oltre a questo, di diverso rispetto alla lavorazione del pane, vi è poi tutta la questione della farcitura che differisce dai normali cicli di lavorazione del pane."

In periodo natalizio cosa proponete ai clienti che vi rappresenta maggiormente?

"La tradizione Napoletana è ricca di ricette ad hoc per le festività natalizie. Direi che il dolce tipico che da Nord a Sud dell'Italia ci accomuna tutti è il Panettone che è anche un dolce che ha avuto origine proprio in un Panificio. Noi proponiamo 10 varianti differenti e devo dire tutte molto apprezzate, ma forse quella che ci contraddistingue e che ci rappresenta meglio è la ricetta del Panettone Sidro e Mele.

L'abbinamento è perfetto con la mela candita, molto fragrante: si amalgama alla perfezione con il burro prestigioso che utilizziamo e crea un connubio perfetto anche con la nota leggermente acidula del sidro."



CLASSICO

— per impasto di 16 ore

FARINA DI GRANO TENERO PER PANETTONI	KG 1
ZUCCHERO	KG 0,300
ESTRATTO DI MALTO	KG 0,001
TUORLO D'UOVA	KG 0,500
BURRO	KG 0,400
LIEVITO NATURALE	KG 0,350
ACQUA	KG 0,350

— procedimento

Far sciogliere lo zucchero con l'acqua e il tuorlo, poi aggiungere la farina ed il malto e lasciar impastare per 10/12 minuti, poi aggiungere il lievito naturale e infine aggiungere il burro morbido fino al completo assorbimento. Mettere a lievitare in un recipiente capiente in cella di lievitazione a 28° per 12 h o fino alla triplicazione del volume iniziale

— secondo impasto di 5 ore

Farina di grano tenero TIPO 00 PANETTONE	KG 0,400
ZUCCHERO	KG 1
MIELE	KG 1
PASTA D'ARANCIA	KG 0,100
PASTA LIMONE	KG 0,100
ESTRATTO DI MALTO	KG 0,01
TUORLO D'UOVA	KG 0,500
BURRO	KG 0,750
VAINIGLIA BACCHE DEL MADAGASCAR	KG 0,001
SALE	KG 0,025
ACQUA	KG 0,200
UVA SULTANINA	KG 0,750
SCORZE D'ARANCIA A CUBETTI	KG 0,500
SCORZE DI CEDRO A CUBETTI	KG 0,150

— procedimento

Impastare il pre impasto con farina ed estratto di malto per 10/12 minuti fino a che l'impasto sia

ben incordato, poi man mano iniziare ad aggiungere in due volte lo zucchero semolato, aggiungere a più riprese i tuorli sempre facendo assorbire bene e poi aggiungere le paste aromatiche e le bacche di vaniglia. Aggiungere l'acqua ed il sale e per ultimo aggiungere il burro morbido a temperatura ambiente.

Quando l'impasto sarà ben liscio e lucido ed avrà assorbito tutto il burro inserire la frutta e far inglobare per 2/3 minuti.

Estrarre l'impasto dall'impastatrice e porre in un recipiente capiente, mettere a lievitare in cella di lievitazione per 60/70 minuti a 28/30°.

Trascorso il tempo di riposo porzionare l'impasto in pezzi da kg 0,950 e dare una prima formatura.

Dopo avere fatto riposare per almeno 15/20 minuti in ambiente viene effettuata la "Pirlatura" così chiamata: la formatura finale del pezzo di pasta che verrà inserito nell'apposito classico stampo di cottura.

Finito di pirlare si ripongono i panettoni in cella di lievitazione a lievitare per un tempo che varia dalle 6/8 ore a 30°c e 65% di umidità fino a che l'impasto raggiunga il bordo dello stampo.

Quando la lievitazione sarà ultimata tirare i panettoni dalla cella e lasciarli in ambiente fresco per 30 minuti.

Dopo di che verranno decorati

con la glassa, mandorle e zucchero a granella.

Infornate a 170°c per 50/55 minuti fino a che al cuore del panettone si arrivi alla temperatura di 96°. Una volta ultimata la temperatura sfornare e, con gli appositi spilloni, si capovolgono i panettoni e fatti raffreddare per almeno 10/12 ore prima che possano essere confezionati.

GLASSA

ZUCCHERO	KG 0,200
FARINA	
DI MANDORLE SCURE	KG 0,150
FARINA DI NOCCIOLE	KG 0,050
FARINA DI ARMELLINE	KG 0,050
FECOLA DI PATATE	KG 0,070
OLIO DI GIRASOLE	KG 0,020
ALBUME	KG 0,250 CIRCA

— procedimento

Unire tutti gli ingredienti e mescolare con una frusta, preparare la glassa almeno 12 ore prima del suo utilizzo.

ricetta

PANETTONE



PRODOTTO ITALIANO - TECNOLOGIA ITALIANA - GUSTO ITALIANO

M.A.M. FORNI

È innanzitutto una famiglia modenese e, si sa, a Modena la cucina viene presa molto seriamente

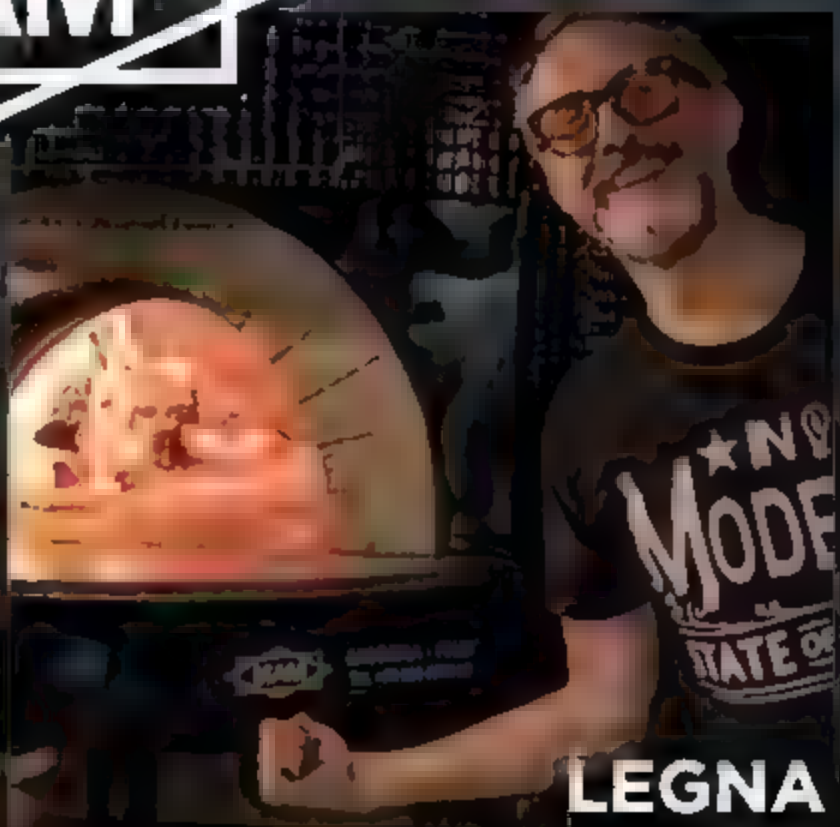
GAS



ROTANTE



MAM



LEGNA

È da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazione di forni combinati a legna

e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti. Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondamentale sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



PAGAMENTI RATEALI

Via Cocco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT) - Tel. +39 059 330219 - E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it

Il pane in pizzeria – istruzioni per l'uso

**Con Graziano Bertuzzo,
Responsabile Area Tecnica
Scuola Italiana Pizzaioli**



PANE CON PASTA DI RIPORTO

Per realizzarlo abbiamo utilizzato una pasta di riporto rinfrescata con farina di forza superiore a 300 W.

Per pasta di riporto si intende impasto da pizza che ha già svolto il suo processo di lievitazione e maturazione senza raggiungere il picco di acidità. Abbiamo dunque aggiunto farina (in questo caso una multi cereali) al 50%, ovvero per 500 gr di impasto vecchio aggiungo 500 gr di multi cereali idratandola a piacere (noi consigliamo una percentuale del 60% calcolata sulla farina di riporto).

Aggiungiamo poi sale (2% calcolato sempre sulla farina) e, se vogliamo croccantezza, aggiungiamo un 5% di olio evo sulla farina aggiuntiva.

Impastiamo e misceliamo gli ingredienti per raggiungere una temperatura dell'impasto di 26°. Adagiamo la massa su banco e facciamola riposare per circa 40 minuti.

Formiamo ora a piacere i pani (se baguette il peso consigliato è sui 300 gr al pezzo).

Se desideriamo che il pane duri per diverso tempo, consigliamo di procedere con pezzature più grandi (dal mezzo kilo al kilo).

Altri 30 minuti circa di riposo e poi infornare il tutto a temperatura compresa tra i 220° ed i 240° per circa 25 - 30 minuti, con umidità all'interno del forno (se disponibile, altrimenti si può usare un pentolino con acqua).



**I prossimi corsi della
Scuola nella sede
nazionale di Caorle:**

CORSO BASE
dal 11 al 15 gennaio 2021
dal 8 al 12 febbraio 2021

PIZZA IN PALA 25 gennaio 2021

PIZZA IN TEGLIA 26 gennaio 2021

PANE 27 gennaio 2021

ALTA FORMAZIONE PER PIZZAIOLI
dal 18 al 21 gennaio 2021
dal 22 al 26 febbraio 2021

Per info
www.scuolaitalianapizzaioli.it
info@scuolaitalianapizzaioli.it
0421 83148



LA NOSTRA FARINA, LA TUA PASSIONE PER LA SOSTENIBILITÀ.



Le Biologiche sono le farine giuste per te che sei attento all'ambiente. Ottenute dalla selezione dei migliori grani biologici italiani, donano a la tua pizza un sapore ricco e fragrante, nel rispetto della salute de l'uomo e della terra.

Scopri la tua farina ideale su le5stagioni.it



CIABATTA CON BIGA

Cominciamo con un pre impasto (biga) con 450 gr acqua ogni kg di farina e 10 gr di lievito (1% su kg di farina). Impastare con impastatrice a braccia tuffanti o spirale e lasciar riposare 18 ore a 20°.

Il giorno successivo rinfrescare con 10% di farina integrale (calcolata sul kg di farina utilizzata per la biga) aggiungere lo 0,5% di malto e un 2% di sale (calcolati sulla farina sia della biga che del rinfresco)

Partendo con acqua fredda (10° di temperatura) terminare l'impasto aggiungendo una quantità d'acqua - al fine di raggiungere un 80/90 di idratazione - per arrivare ad una temperatura finale tra i 24 ed i 26 gradi.

Mettere l'impasto su vascone, far riposare tra i 50 minuti e 1 ora (a seconda della temperatura dell'ambiente circostante).

Capovolgere l'impasto su banco precedentemente infarinato, stendere con molta cura in forma quadrata o rettangolare e con la spatola fare la classiche ciabatte a piacere (circa 500 gr l'uno).

Metterle possibilmente su una tavola di legno infarinata, non coprirle e, passati circa 30 minuti, infornare nel forno con umidità a 240° e lasciare per circa 30-35 minuti in cottura.

NB: in generale se vogliamo far durare il pane più giorni è consigliato l'uso dell'abbattitore in positivo: o con precottura (cottura 15 minuti e poi abbattimento con la possibilità giorno per giorno di prendere il necessario terminando la cottura) oppure una volta cotto e poi utilizzandolo secondo il fabbisogno giornaliero.

Buon divertimento!



**FORNI PAVESI RIMINI
DI PAVESI EROS**

Via E. Saporì, 30 47923

Corpolo' (Rn)

Tel +39 0541/750559

Fax +39 0541/750837

info@fornipavesirimini.it



www.fornipavesirimini.it

LE AZIENDE INFORMANO

La buona pizza cotta in forni a legna

*nel rispetto della tradizione con un'attenzione
alle nuove tendenze in tema alimentare*

C'è un'azienda che da oltre 40 anni è specializzata nella produzione di forni a legna per pizzerie e ristoranti che intendono offrire le loro pizze nel pieno rispetto della tradizione, ma con un occhio alle ultime tendenze.

Artigianalità e professionalità. Sono queste le parole d'ordine che accompagnano Eros Pavesi e il suo staff nel lavoro quotidiano.

Tutti i modelli di Forni Pavesi Rimini sono, infatti, realizzati artigianalmente, utilizzando speciali mattoni refrattari compatti ad alto contenuto di allumina. Le particolari dimensioni di questi mattoni, dello spessore di 120 mm circa, permettono di realizzare forni su misura

perfettamente rispondenti alle esigenze di ogni ristorante.

Attenti alle ultime innovazioni, ma senza dimenticare la tradizione, i Forni Pavesi Rimini sono uno strumento indispensabile per il singolo pizzaiolo.

Sempre attenti alle esigenze dei ristoratori e alle nuove tendenze in tema alimentare, lo staff di Forni Pavesi Rimini è in grado di soddisfare tutte le richieste e realizzare il forno migliore per ogni locale.

Questo perché non esiste un Forno Pavesi Rimini uguale ad un'altro. Ogni modello è unico e costruito specificatamente per interpretare al meglio la filosofia che anima le diverse realtà imprenditoriali.



**Tutto il buono
per la tua tavola**



Via Andreozzi, 18 - Loc. Borgo Apollo - GRAZZANISE (CE) ITALY - Tel. +39 0823 990850

www.caseificiocooplacontadina.com

Enrico Murdocco,

Tellia a Torino

IN FOTO
Enrico
Murdocco
davanti al
suo Tellia

di D.M.

Eccoci al 2019 con l'apertura di Tellia, pizzeria impostata - come dice il nome stesso - sulla preparazione delle pizze in teglia: è di quest'anno il riconoscimento del Gambero Rosso come Pizza dell'anno, categoria Pizza al Taglio. Un punto di partenza, per Murdocco, le cui riflessioni vi riportiamo qui di seguito. Cominciamo chiedendogli perché ha impostato la sua pizzeria secondo un concetto di piena trasparenza nei confronti del cliente.

"Il laboratorio di Tellia dà la possibilità al cliente di avere uno sguardo non solo sulla vetrina di esposizione, che occupa la parte anteriore del locale, ma anche sul laboratorio vero e proprio dove le pizze vengono pensate e create. Il locale risulta diviso quindi in due sezioni, di cui il laboratorio occupa circa i due terzi degli spazi, con le diverse attrezzature che vanno dal forno all'abbattitore, dall'impastatrice alle due celle: frigorifera e di lievitazione. La predisposizione delle attrezzature vuole mostrare

quante lavorazioni ci siano dietro a ogni nostra creazione e il laboratorio a vista con molte attrezzature specifiche sicuramente ci rappresenta."

Che cosa propone ai suoi clienti e perché questa scelta?

La pizza in teglia alla romana permette, grazie alla sua particolare tecnica di "preparazione", che la rende croccante e allo stesso tempo scioglievole, di poter utilizzare dei topping differenti e maggiormente ricercati rispetto alla pizza tonda classica, o meglio permette di esprimere il mio percorso formativo fatto di cucina e panificazione nel modo più adeguato, integrandolo nel processo creativo. La preparazione della pizza in teglia si avvicina molto a quella di un piatto, in quanto permette di sperimentare cotture differenti per i vari ingredienti di guarnizione e impasti speciali. Ad oggi utilizzo farine macinate a pietra, realizzando impa-

Enrico Murdocco è un giovane pizzaiolo di 28 anni, ma la determinazione e l'intraprendenza non gli fanno difetto. Poco più che maggiorenne, ha rilevato la sua prima pizzeria, Speedy Pizza di corso Vercelli a Torino, confermatasi negli anni tra le migliori pizzerie d'asporto della città. La gavetta l'ha fatta poi sul campo frequentando gli studi e lavorando in pizzeria nel fine settimana per poi decidere, terminati gli studi, di approfondire gli aspetti legati alla ristorazione. Dopo un periodo nella brigata dello

chef Michelin Michelangelo Mammoliti a La Madernassa di Guarene (Cn), realizza "l'importanza di un'impostazione lavorativa ben precisa e capisco di cosa avevo bisogno per migliorare il mio lavoro e l'utilizzo delle materie prime. Mi rimetto a studiare, devo formarmi e capire i processi di lavorazione per ottenere risultati più soddisfacenti: imparando a minimizzare, senza esagerare nelle combinazioni eccessive, trovo il corretto compromesso tra pochi ingredienti utilizzati bene e una buona qualità del lavoro".



SuperTop VARIO

POTENTE, EFFICIENTE, VERSATILE.

Per la cottura di pizza classica o napoletana, pizza in pala, pizza gourmet, cotture pizza in padellino o teglia e prodotti di panificazione, torte salate e dolci, focacce, croissanteria, quiche lorraine, etc.

Prestazioni al top. Raggiunge velocemente la temperatura impostata, tempi di recupero straordinari, grande efficienza energetica.

Cottura uniforme grazie all'esclusivo sistema di modulazione variabile ed indipendente della potenza delle resistenze.

Quattro misure per soddisfare tutte le esigenze. Dimensionato per la cottura di pizze da 40 cm e di teglie 40x60 cm.

Camera di cottura in acciaio con pannelli laterali rivestiti in mattone refrattario per una maggiore inerzia termica (opzionale per il cielo).

Ti aspettiamo per una prova gratuita presso la nostra Sede.

Oem An Group S.r.l. Socio Unico

📍 Viale Lombardia, 33 - Bozzole (MN)

☎ +39 0376 910511 - F +39 0376 910545

✉ info@oemali.com - www.oemali.com



Oem



ACCANTO
Staff
al lavoro

sti con pre-fermenti di lievito di birra, a lievitazione mista o a lievito madre. I pre-fermenti ci permettono di esaltare i sentori e profumi del cereale e il lievito madre ne completa con le sue acidità il profilo organolettico.

Che impasti propone?

Prevalentemente offriamo un impasto fatto con farina di tipo 1 e 2 (semi-integrali). Inoltre, stagionalmente ampliamo la nostra offerta con impasti aromatizzati o con farine speciali: un esempio è quello fatto con farina di Riso Artemide o al farro integrale con lievito madre, oppure alla paprika affumicata o al caffè dalle importanti qualità nutrizionali e colorazioni bizzarre. Solitamente gli impasti speciali sono pensati su misura per una ricetta rendendola unica e specifica dal punto di vista del sapore.

Come mette a punto gli abbinamenti?

L'esperienza fatta all'interno della cucina del ristorante, due stelle Michelin, "La Madernassa" e il lavoro all'interno della brigata dello chef Michelangelo Mammoliti,

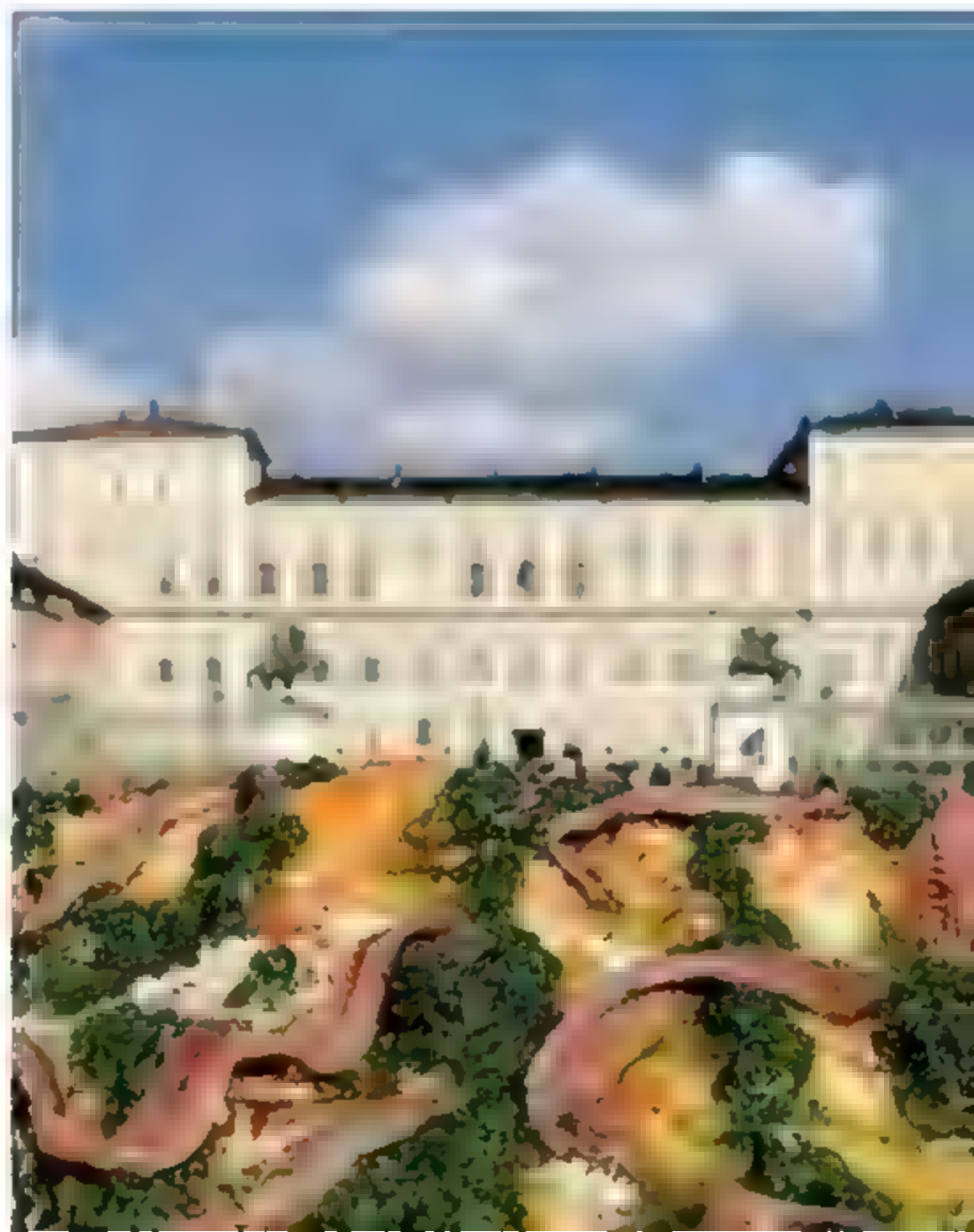
mi ha permesso di ampliare il mio ventaglio di conoscenze e dare il via alla ricerca e alla sperimentazione delle materie prime; imparando a minimizzare, senza esagerare nelle combinazioni eccessive, trovando il corretto compromesso tra pochi ingredienti utilizzati bene e una buona qualità del lavoro. Cerchiamo di essere comprensibili al pubblico con sapori del nostro territorio valorizzando le materie prime meravigliose di cui disponiamo.

Il prodotto pensato per il delivery cambia rispetto a quello in negozio?

Absolutamente no. La nostra pizza in teglia può essere comodamente portata a casa e rigenerata in forno o meglio ancora in padella, ottenendo in pochi minuti la stessa croccante-morbidezza, se scaldata in negozio. Il rigenero fa parte del processo di lavoro della pizza in teglia alla romana, adattandosi perfettamente ad asporto e delivery.

Offre altri prodotti lievitati? Se sì, quali?

Panettoni artigianali, di due gusti differenti: Classico e giandua, tra i mesi di dicembre e di gennaio. Mentre nel periodo pasquale produco le Colombe. Entrambi i prodotti vengono preparati su prenotazione.





Cerutti Inox
WWW.CERUTTIINOX.COM



AL TUO FIANCO IN OGNI BATTAGLIA

La pala realizzata per i veri professionisti della pizza. Pratica, resistente, leggera e dal design unico e inconfondibile.



Pizza Anciué

Di seguito la ricetta della Pizza ANCIUÉ (alici in piemontese n.d.r.) proposta da Enrico Murdocco

Fase 1: Preimpasto

- 1000 gr di farina Tipo 1 Media (300W)
- 500 gr di acqua
- 10 gr di lievito compresso

Fase 2: Impasto

- 1510 gr di preimpasto
- 1000 gr di farina di Tipo 2 Debole (200W)
- 1100 gr di acqua
- 40 gr di sale integrale
- 40 gr di olio Evo
- 10 gr di malto
- 5 gr di lievito compresso

FARCITURA

- fior di latte
- grana padano 12 mesi grattugiato
- scorza di lime
- alicis di Cetara dissalate (oppure sott'olio)

Per il bagnetto verde:

- 1 mazzo di prezzemolo Fresco
- 100 gr mollica di pane raffermo
- 30 gr di aceto di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio rosso sbianchito 3 volte
- 3 filetti di alici
- olio Evo

PROCEDIMENTO

Bagnetto verde:

Mettere a bagno la mollica nell'aceto, pulire l'aglio eliminando il germe al suo interno.

Strizzare la mollica dall'aceto e frullare insieme tutti ingredienti, aggiungendo l'olio a filo fino a consistenza corretta.

Cottura e farcitura:

Una volta pronte le pagnotte, procedere con la stesura tipica della teglia alla romana, aggiungere un filo di olio nella teglia ed effettuare una prima fase di cottura in forno per pizza a 280°C per 8/10

minuti, sfornare e far raffreddare. Dopo di che si può abbattere in positivo e porre a temperatura controllata fino all'utilizzo, oppure procedere con la farcitura.

Stendere un poco di fior di latte sulla base raffreddata e aggiungere uno spolvero di parmigiano reggiano grattugiato, rigenerare a 240°C per 3 minuti, all'uscita dal forno tagliare a quadratini regolari, aggiungere del bagnetto e un'alice intera per porzione, terminare con della scorza di lime grattugiata.



WOODY-BRIKETTS

IDEALE PER PIZZERIE E FORNI A LEGNA


Made in Italy



- 100% FAGGIO
- TRONCHETTO OTTAGONALE PER PIZZERIE E FORNI A LEGNA
- ALTISSIMO POTERE CALORIFICO
- BRACI PERFETTE E CALORE COSTANTE
- SENZA COLLANTI, IMPURITÀ E CORTECCIA



Friedrick Schmuck, Piano B Siracusa

di Caterina Orlandi

ACCANTO
Friedrick Schmuck

sotto il panettone
del Piano B



La mia storia professionale nel mondo della ristorazione inizia con il vino. Nel 2008 ho seguito il corso di sommelier con l'Associazione Italiana Sommelier completandone tutti e 3 i livelli nel 2009. All'inizio del 2010 decisi di fare un corso di un mese a Roma presso l'Associazione Pizzerie Italiane, con relativo stage presso una pizzeria romana: fu il primo approccio con il mondo dell'arte bianca. A fine anno aprii a Siracusa, insieme ai miei soci, Piano B: una pizzeria influenzata dal mio passato romano. Con questa attività, abbiamo portato per la prima volta nella Città Aretusea la "pizza in pala" e la "pizza al piatto" sottile e croccante da 180gr in perfetto stile romano,

riscuotendo subito un grande successo.

Nei primi 2-3 anni dall'apertura del locale mi sono occupato dell'accoglienza e della gestione dell'attività, ma allo stesso tempo continuavo il mio percorso di approfondimento e conoscenza nel mondo dei lievitati, durato fino al 2013. In quel periodo entrai in contatto con una scuola di formazione che ha rappresentato sicuramente la svolta del mio percorso, perché la mia passione per i lievitati ha avuto un'impenata e da allora cresce ogni giorno senza spegnersi mai. Nello stesso anno il mio pizzaiolo decide di lasciare il Piano B e da quel momento entro in laboratorio per non uscirne mai più: una vera sfortuna (o fortuna, chissà!)."

È Friedrich Schmuck a raccontarsi, patron del Piano B di Siracusa, a ridosso della splendida isola di Ortigia.

"Il mio locale si trova in una zona centrale della città di Siracusa a due passi dall'isola di Ortigia, il centro storico. Ci troviamo in un palazzo dei primi del '900 con alti soffitti e grandi volte; abbiamo voluto che il cuore pulsante della pizzeria con il suo bancone, il forno e gli impasti in lievitazione, fossero ben visibili appena varcato l'ingresso. L'arredamento è minimalista, senza fronzoli; in inverno è suddiviso in due piani, mentre in estate chiudiamo la parte superiore per dare spazio al dehor situato in una strada a traffico limitato."



SOPRA
L'interno del locale

Che pizza propone ai clienti?

“Prima dell'emergenza Covid la nostra proposta giornaliera era di cinque diversi impasti:

una pizza classica al piatto da 180gr con sola “farina di grano evolutivo”, una farina biologica siciliana di tipo 1; una pizza classica al piatto con un cornicione ben sviluppato e alveolato, fatta con biga e farina 0 e integrale; una pizza a fermentazione spontanea con gelificazione dell'amido, con un impasto molto gustoso, data la sua nota di piacevole acidità; una pizza al padellino con il 60% di farina integrale e il 40% di farina di tipo 1, per un impasto alto, soffice e con un percettibile gusto di grano e, per concludere una pizza alla pala con un'alta percentuale di biga e idratazione, per un risultato leggero e croccante.

Ogni impasto ha una diversa lavorazione con diversi tempi di maturazione e lievitazione al fine di regalargli determinate caratteristiche; tutti, però, hanno in comune la corretta lavorazione che li rende altamente digeribili.

Con quali criteri si regola per la scelta delle farciture?

“Per farcire le mie pizze mi faccio guidare spesso dal mio istinto, perché l'intuizione di un abbinamento corretto tra diversi ingredienti mi eccita. Spesso leggo riviste o vado sul web alla ricerca di nuove idee, anche se viaggiare è sicuramente quello che mi aiuta di più nell'aprire la mente a nuove ricette. Ah, quanto mi manca esplorare nuovi territori!”

Il Natale si avvicina e chiediamo a Schmuk se anche lui si dedichi

alla produzione artigianale dei grandi lieviti natalizi.

“Sì, da un paio di anni a questa parte, nei periodi di festività produco anche i grandi lieviti. Credo che oggi anche il pizzaiolo abbia raggiunto una conoscenza a 360° sul mondo dei lieviti, perché un professionista appassionato di lieviti cova dentro di sé la voglia irrefrenabile di confrontarsi quotidianamente con varie interpretazioni di lieviti e lievitazioni, indipendentemente dal prodotto finale, che può essere dolce o salato. Nel periodo natalizio preparo il mio panettone, prevalentemente per la clientela della pizzeria: poiché nel locale non abbiamo gli spazi e le attrezzature di una pasticceria, la produzione è molto limitata. La giornata dev'essere organizzata al meglio durante questa produzione, per ottimizzare i tempi di lavoro con il reparto pizzeria. Le impastatrici, i banchi di lavoro, i forni: tutto deve essere usato in un

determinato momento per poi lasciare spazio ad altri impasti. È sicuramente un grandissimo dispendio di energie fisiche e mentali e gli orari di lavoro diventano disumani, però che adrenalina quando ammiri il panettone in forno che aumenta di volume!

Da appassionato di lieviti Piano B offre ai suoi clienti anche il pane artigianale. “Ogni sabato non faccio mai mancare alla nostra clientela il pane.

Forse, in questo momento è la mia più grande fissazione. Quando parlo di pane, naturalmente parlo di solo lievito madre, a differenza della pizza, in cui uso l'ingiustamente bistrattato lievito di birra. Il lievito che uso per la panificazione viene mantenuto in crema per facilitarne la gestione e lo alimento con la farina biologica siciliana di tipo 1 di grano evolutivo. Mi piace sperimentare e cerco sempre di trovare la via migliore per un pane profumato, digeribile e con una lunga shelf life.”

Ricetta pizza al padellino con mozzarella, spinaci, zucca, fonduta di ragusano e noci

INGREDIENTI

Per il preimpasto

- 200 gr di farina tipo 1
- 88 gr di acqua più 2 gr di lievito fresco

Per l'impasto

Dopodiché impastare tutto il preimpasto con:

- 600 gr di farina integrale
- 400 gr di farina tipo 1
- 700 gr di acqua
- 1 gr di lievito fresco
- 18 gr sale
- 20 grammi di olio extravergine d'oliva

Per la farcitura

- 8 foglie di spinaci
- 200 gr di zucca
- Uno spicchio di cipolla
- 200 gr di latte
- 100 gr di formaggio ragusano
- Pepe nero
- noci

PROCEDIMENTO

Preparare il preimpasto facendo sciogliere il lievito nell'acqua e impastare fino ad ottenere un impasto grezzo. Lasciare fermentare a 18/16 gradi per circa 14/15 ore. Incorporare il preimpasto con tutta la farina, 500 gr di acqua ed il lievito. Impastare fino a che l'impasto non abbia una consistenza liscia ed elastica, poi aggiungere il sale, e la restante acqua, poca per volta. Per finire aggiungere l'olio. L'impasto finito dovrà avere una temperatura di circa 26°C.

Lasciare riposare per un'ora circa, dopo di che fare i panetti da 245 gr l'uno, lasciarli rilassare per 2 ore e stendere in una teglia circolare dove lieviteranno altre 2 ore circa. Infornare a 280°C per effettuare la precottura. Nel frattempo, preparare la farcitura: Ripassare in padella le foglie di spinaci lavate, aggiungendo solo un goccio di olio evo per ammorbidirle leggermente. Cucinare la zucca in una padella con la cipolla e un goccio di acqua.

Preparare la fonduta di ragusano sciogliendo a bagnomaria il formaggio nel latte.

Impiattare
Condire la base della pizza con un po' di mozzarella fiordilatte e infornare a 270 gradi. Una volta sciolta la mozzarella, tagliare la pizza in 8 spicchi e condire ogni singolo spicchio con una foglia di spinacio, la zucca, la fonduta e concludere con una macinata di pepe nero e granella di noci.



Molino Naldoni

e la lotta contro SARS-CoV-2

Un interessante progetto europeo vede tra i partecipanti l'azienda molitoria di Faenza.

La pandemia che sta colpendo con violenza quasi l'intero pianeta sta già sconvolgendo la vita di miliardi di persone, spingendo gli scienziati non solo a trovare l'indispensabile vaccino per salvare l'umanità, ma obbligandoli a ricercare più corrette forme di alimentazione e idonei integratori alimentari per chi ne avesse necessità.

A tal proposito è attualmente all'esame di studiosi e ricercatori la realizzazione di un integratore alimentare a base d'ingredienti naturali nell'ambito del progetto europeo SPIN (SPermidin and eugenol INtegrator for contrasting incidence of coronavirus in EU population), promosso da EIT Food, coordinato dall'Università di Bologna che coinvolge tra gli altri, anche Molino Naldoni.

Ed è interessante che il Molino Naldoni partecipi a un Progetto Europeo che guarda decisamente al futuro ed è quindi giusto poter conoscere questa realtà molitoria che ha sede a Faenza. Si tratta, infatti, di un'azienda specializzata nella produzione di linee di farine dedicate ai professionisti e per uso domestico, con attenzione alla qualità dei prodotti attraverso la ricerca continua. Una filosofia d'impresa che poi si traduce anche in un serio impegno sociale che ha spinto l'azienda a partecipare al programma di carattere scientifico a fianco dell'Università degli Studi di Bologna e degli altri enti e organi internazionali.

IL PROGETTO

Da quanto si apprende, il progetto si propone di realizzare un prodotto a base di ingredienti naturali in grado di aiutare l'azione del sistema immunitario nella lotta alla SARS-CoV-2. L'integratore allo studio dei ricercatori ha come principio attivo la Spermidina, una poliammina ricavata dal germe di grano che sembra abbia un ruolo cruciale nel contrastare l'azione del virus. Questo integratore si basa su una strategia innovativa che prevede l'utilizzo di ingredienti antivirali naturali. Il nuovo supplemento nutrizionale è pensato come aiuto contro il coronavirus fino a quando un vaccino non sarà disponibile per tutti e anche in seguito, per mitigare la gravità dei sintomi e dei contagi.

In questo progetto il Molino Naldoni partecipa quale fornitore proprio del germe di grano, un sottoprodotto della molitura del frumento necessario per estrarre il principio attivo la cui azione potrebbe ostacolare o inibire la progressione della malattia verso forme polmonari più gravi, limitando così il rischio di mortalità per coloro che sviluppano il Covid-19.

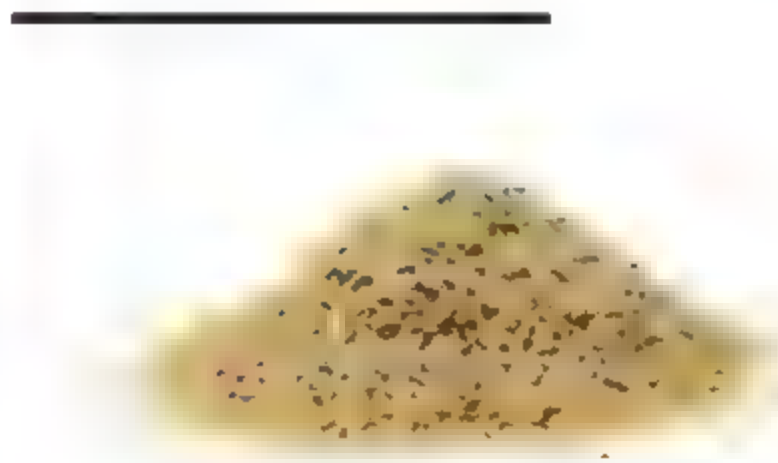




Afferma Alberto Naldoni amministratore delegato dell'azienda faentina:

"È innegabile che essere nella filiera che conduce alla realizzazione di un prodotto potenzialmente utile alla comunità in un contesto di forte integrazione tra istituti di ricerca pubblici di levatura internazionale e azienda accresce il senso di appartenenza alla collettività e potenzia la responsabilità sociale alla quale ci sentiamo doverosamente chiamati a rispondere".

Abbiamo raccontato questa storia che riguarda il Molino Naldoni per sottolineare l'impegno sociale, cultura e scientifico di imprenditori vicino al nostro mondo della pizza e del pane, che si stanno positivamente impegnando nei grandi problemi del nostro tempo, facendoci intravedere un futuro più solidale, nel quale le migliori energie cooperano al bene dell'intera società. E ci auguriamo anche noi che l'obiettivo che si pone questo importante progetto sia raggiunto, mostrando come corrette sinergie fra istituzioni pubbliche e imprese private rappresentino il modo più efficace per combattere i grandi problemi che l'umanità deve affrontare nel suo cammino verso un futuro migliore per tutti.



MOLINO
NALDONI

MEGLIAI DAI 1705

100% NATURALE

DIETRO UN GRANDE LIEVITATO
C'È SEMPRE UNA GRANDE FARINA



VIENNA è la farina studiata da Molino Naldoni
per le lavorazioni artigianali di panettoni,
pandori e colombe.

100% naturale, senza enzimi e agenti chimici.



[molinonaldoni.it](https://www.molinonaldoni.it)



Slow Food



L'Italia a fette. Il pane secondo Slow Food.

di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Si fa presto a dire Pane. Affettando un filoncino o una panella, oltre ad acqua, sale e farina si incontrano infatti storie e tradizioni, grani e tecniche di lavorazione, capacità di scandire i ritmi della giornata e quelli del calendario, raccontando di una identità plurale che fa l'Italia una e indivisibile proprio perché diversa.

In questo tempo in cui il distanziamento fisico e sociale rende visitabile l'Italia solo "in 2D", ossia dietro lo schermo di un pc o di un cellulare, proviamo a costruire il nostro "calendario dell'Avvento" chiedendo all'intelligenza emotiva di sostituirsi - almeno per un po' - a quella artificiale per farci conoscere i pani della Penisola tutelati da Slow Food.

Per questo motivo, Slow Food che da vent'anni ha lanciato il progetto dei Presidi per preservare e valorizzare le tradizioni gastronomiche dello Stivale, ha scelto alcuni simboli della produzione da forno nazionale, ancora difesi strenuamente da pochi maestri fornai, che da qualche tempo possono fregiarsi della chiocciola sulla loro etichetta. Non un "premio alla carriera" ma un riconoscimento alla caparbia di volere costruire il futuro con i piedi ben saldi nella storia.





Pane di Saragolla del Sannio Beneventano

Una delle storie di "cibo quotidiano" degne di nota è quella del pane di Saragolla del Sannio beneventano. La saragolla è un'antica varietà di grano duro, ancora oggi coltivata nelle aree interne del Sannio. Nel tempo, la saragolla ha sviluppato caratteristiche leggermente diverse a seconda della zona di coltivazione, tanto che oggi si parla di una popolazione di saragolla costituita da tante tipologie: la zingaresca, la bulgara, la "turchesco", la bulgara di Capo Palinuro e la saragolletta del Sannio. Con la farina di colore giallo intenso della saragolla si producono pagnotte rotonde che vengono contrassegnate con tagli trasversali. La crosta è sottile, marrone con sfumature brune. La mollica è spessa, beige con sfumature giallognole. Ottimo da mangiare nelle zuppe, questo pane è ottimo per accompagnare, specie se bruschettato, un assaggio di olio di oliva.

Pane tradizionale dell'Alta Murgia

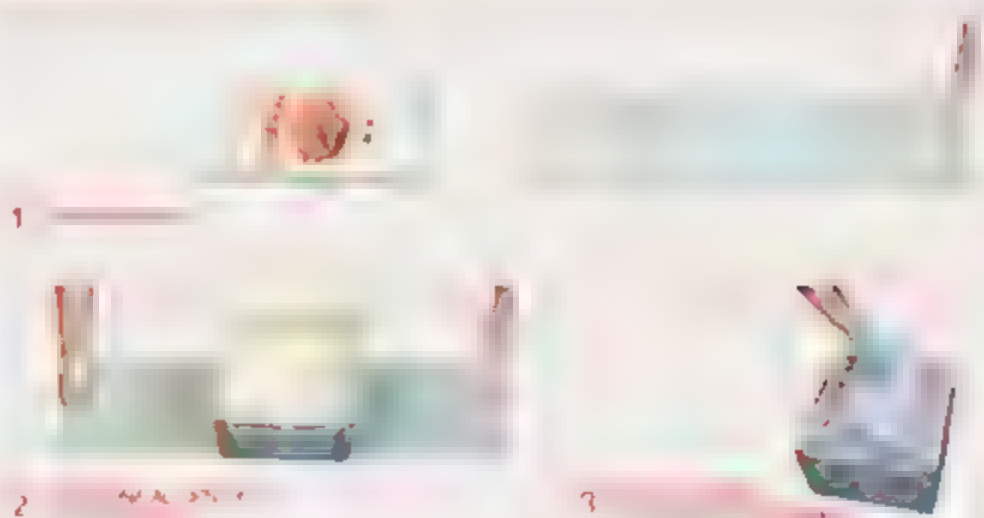
Poco più a est, in Puglia, troviamo il pane tradizionale dell'Alta Murgia. L'ingrediente base di questo pane straordinario è la semola rimacinata di grano duro dell'Alta Murgia barese, nell'area di Altamura, mescolata con lievito naturale, acqua tiepida e sale marino. Questo pane si caratterizza per la tipica forma di cappello a falda larga e per la crosta dorata. Il suo peso varia: dalle forme di un chilo (più diffuse) si arriva a pezzature anche notevolmente più grandi, le quali sono tradizionalmente preferite dai contadini per la lunga conservabilità.

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI PORTARE
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu



Ur-Paarl

Sempre a est ma molto più a nord, in Trentino Alto Adige l'originario "pane di segale doppio alla maniera del convento" (Ur-Paarl nach Klosterart) è la variante più antica del tipico Vinschger Paarl della Val Venosta. La forma tradizionale è una specie di "otto" schiacciato, ottenuta unendo due pani (Paarl significa per l'appunto "coppia") rotondi e piatti. Con l'aggiunta di albicocche, pere o frutti di bosco, esso diventa lo Früchtebrot, un buonissimo pane dolce. Insieme allo "Schüttelbrot", la schiacciata tradizionale della Valle Isarco, e al "Pusterer Breatl" della Val Pusteria, il Paarl è uno dei tre "pani di scorta" tipici dell'Alto Adige, i quali sono così definiti perché si caratterizzano per potere essere consumati anche dopo molte settimane dalla produzione, se essiccati. L'Ur-Paarl ha una crosta morbida dal colore marrone scuro e una pasta soffice e brunita per la presenza di farina di segale. Burro e marmellata sono il suo abbinamento perfetto ma con l'Ur-Paarl si prepara anche la "minestra dei poveri" ossia un piatto a base di pochissimi pezzi di carne (o speck) in brodo.



Marocca di Casola

Nella Lunigiana, il "pane della domenica", ossia prodotto la domenica per tutta la settimana, era la Marocca. La coltivazione del frumento era limitata al fondovalle e quindi, nelle aree montane come Casola, l'unica farina disponibile per la panificazione era quella di castagne, dalla quale si ottiene questo ottimo pane. Il nome di questo pane è forse legato al termine dialettale marocat (poco malleabile) in quanto la sua consistenza è molto dura. La Marocca, grazie alla piccola percentuale di patate contenuta nell'impasto, si conserva molto bene anche per molti giorni e può accompagnare lardo e salumi toscani ma anche essere un'ottima base per gustare il prezioso extravergine del territorio.

Pane di patate della Garfagnana

In Garfagnana e in una parte della Valle del Serchio è tuttora viva la tradizione del pane di patate, che prevede l'aggiunta del 15% di patate al tradizionale impasto di acqua e farina. Nato per sopperire alla mancanza della materia prima nelle annate avare di frumento, esso viene prodotto in pagnotte ovali da uno o due chili. Il pane di patate non ha chiaramente il sapore di patate ma è leggermente più sapido rispetto al comune pane toscano e si conserva bene anche per diversi giorni dopo la produzione.

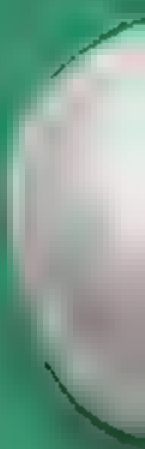


Pan di sorc

Per chiudere il nostro giro, visto che stiamo arrivando in "zona rossa" (intesa come "aria di Natale") non può mancare il racconto sul Pan di Sorc del Friuli Venezia Giulia. Il Pan di sorc è un pane dolce e speziato che le famiglie di Gemona e dintorni preparavano soprattutto in occasione del Natale. Ogni famiglia aveva una sua ricetta che prevedeva un mix di farina di mais cinquantino (detto in friuliano "sorc"), segale e frumento, con l'aggiunta di fichi secchi e talvolta uvetta e semi di finocchio. La cottura avveniva sempre nei forni comuni: una parte del pane rimaneva al proprietario del forno mentre le altre pagnotte venivano consumate nelle feste oppure date in dono ai bambini. Il Pan di sorc è una pagnotta tonda alta pochi centimetri, con la crosta molto scura e fragrante che fa da contrasto con la mollica gialla dal caratteristico aroma di polenta. In passato si consumava sia dolce che salato, come accompagnamento ai salumi. Essiccato, veniva inzuppato nel latte o usato come ingrediente del Crafut, una polpetta fatta di fegato e reni di maiale.



buone PIZZE



Il nostro è un'attività che ha
sempre avuto al centro la qualità
dei prodotti e la serietà del servizio.
Abbiamo sempre cercato di essere
vicini ai nostri clienti.



REPUBBLICA ITALIANA

I vini per le feste

di Giampiero Rorato



È pur vero che in occasione delle feste, in particolare quelle di fine anno, siamo tentati di portare in tavola i soliti vini, quelli che ci hanno soddisfatto in precedenti occasioni, ma tentare qualcosa di nuovo, di diverso, di interessante è una sfida cui non si può rinunciare. Nulla di strano, s'intende, ma un po' più di fantasia, o, meglio, di ricerca, magari anche fra i vini italiani di nicchia,

renderebbe il pranzo di Natale o il Cenone di San Silvestro sicuramente più interessante, specie in epoca di Covid, quando probabilmente il gran cenone di fine anno in ristorante dovremmo rimandarlo alla fine del 2021 e accontentarci, si fa per dire, di una più intima e casalinga cena in famiglia, per attendere che scocchi l'ora fatale, suonata in qualche trasmissione TV, per festeggiare senza balli e senza fuochi d'artificio la fine dell'annus horribilis, nella speranza che l'anno nuovo ci liberi dal mortifero virus che tanti lutti ha seminato in tutto il pianeta.



Alto Adige

Credo che un pranzo o una cena importanti – in famiglia i pranzi importanti dovrebbero essere tanti, ma qui ci occupiamo di Natale e del 31 dicembre – potrebbero trasformarsi in un fatto gastronomico-culturale, un momento d'incontro fra la tradizione e la ricerca e se lascio volentieri che i piatti siano quelli suggeriti dalle storiche tradizioni locali, per vini vorrei compiere con voi, cari lettori, un simpatico giro d'Italia.

E da dove partiamo? Per i vini bianchi i punti di partenza sono chiaramente due: il Trentino-Alto Adige e il Friuli-Venezia Giulia, due regioni composite, famosissime per i loro stupendi vini bianchi.

Ecco allora che in tavola potrebbero arrivare un ottimo **Pinot Bianco** o un **Müller Thurgau** dell'Alto Adige, oppure un **Vitovska** del Carso triestino o un **Malvasia** dei Colli Orientali del Friuli. Giocherei su questi vini, non perché nel resto della penisola non ce ne siano di altrettanto eccellenti, ma i vini bianchi qui sopra indicati sono freschi, profumati, piacevolissimi, ideali per primi piatti importanti, si tratti di **Tortellini in brodo di cappone** o di un **Risotto cotto a regola d'arte**, senza tante sbavature, con un solo altro ingrediente, per gustare sia il riso che il suo compagno, come pure il vino, perché vino e piatto devono valorizzarsi ed esaltarsi a vicenda.

Dicevo di alti eccellenti vini bianchi italiani e qui non ne faccio l'elenco, ma un **Lugana** prodotto nelle colline a sud del Garda, un **Verdicchio dei Castelli di Jesi** o di **Matelica**, un **Piano d'Avellino**, un eccellente **Catarratto** siciliano, farebbero un'eccellente figura sia in casa che in ristorante.

Il rosso

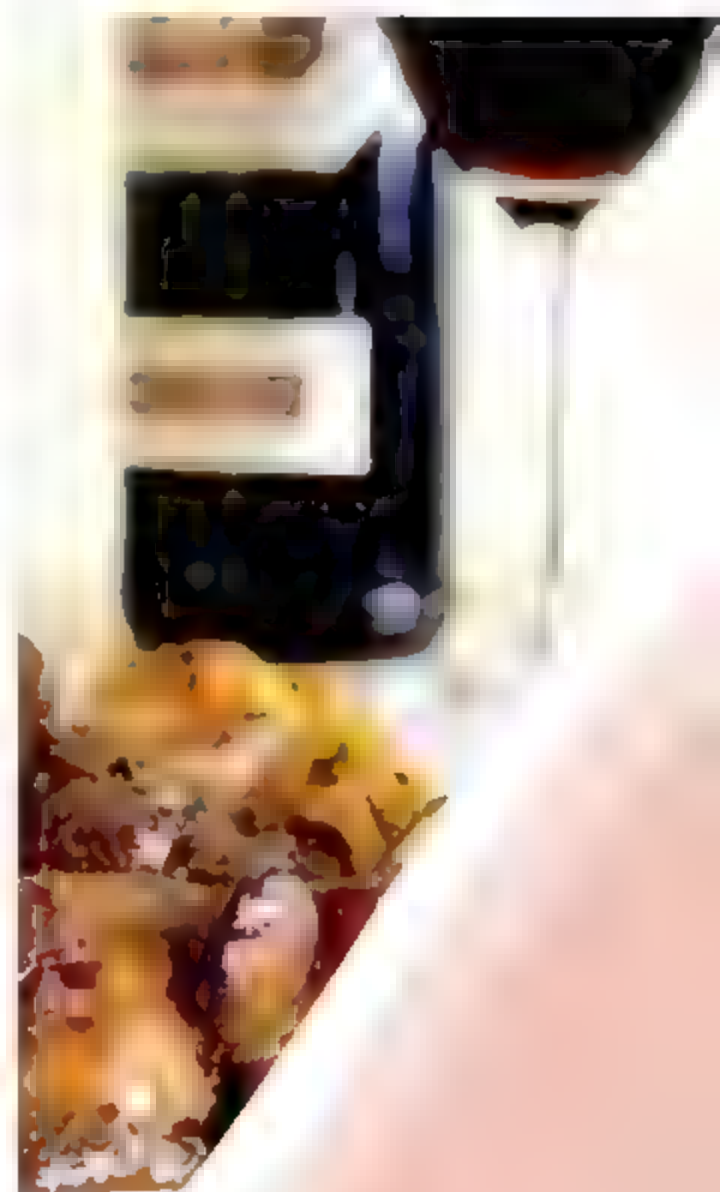
Nella scelta dei vini rossi lascio volentieri da parte i cosiddetti **Supertuscan**, senza i quali sembra che in alcuni ristoranti non ci si possa neppure sedere a tavola, cercando altrove dei vini rossi di nicchia, o quasi, meritevoli di accompagnare le carni nobili che arrivano in tavola in occasione delle feste (ma i vini che cito vanno bene sempre, e regalano sensazioni che non è facile sentire spesso).

Questa volta compio un percorso diverso dal precedente, iniziando dalla Sardegna, dove, accompagnato da quello scienziato del vino che è Tonino Arcadu, ho bevuto anni fa – la prima volta sul posto – il **Cannonau di Oliena**, il celebre **Nepente** che riuscì a incantare anche il grande vate Gabriele D'Annunzio. Purtroppo, e lo dico con rammarico, i grandi vini sardi – oltre al meraviglioso **Cannonau di Sardegna**, ricordo, fra gli altri, il **Vermentino di Gallura**, la **Vernaccia di Oristano**, il **Carignano del Sulcis**, la **Malvasia di Bosa**, il **Nasco di Cagliari**, il **Moscato di Cagliari** – come tanti altri suoi prodotti, a cominciare dall'**olio extravergine d'oliva**, sono poco conosciuti fuori dall'isola, nonostante siano fra le migliori eccellenze italiane in assoluto.

Non dimentico certo fra le scelte cui poter attingere, un **Rosso di Montefalco**, un **Nobile di Montepulciano**, un **Negroamaro del Salento**, uno splendido **Aglianico del Vulture** e farei, infine, un salto in Valle d'Aosta, dove bravissimi produttori stanno vinificando le uve di **Nebbiolo**, **Syrah**, **Pinot nero**, **Gamay** ed altri, imponendosi per la superba qualità dei loro vini, che merita tener presente, anche se nelle enoteche italiane non è sempre facile trovarli.

E qui mi fermo, avendo già indicato una bella serie di vini

sia bianchi che rossi, ricordando che in Italia ci sono anche degli ottimi vini colorati e che hanno molti amatori e che, per il loro colore, ma soprattutto per le loro caratteristiche organolettiche, hanno molti amatori. Di questa tipologia ricordo fra i tanti il **Cerasuolo d'Abruzzo**, il **Bardolino Chiaretto**, l'**Etna rosato**, e ce ne sono molti altri, anche perché è andata crescendo in diverse zone vitivinicole italiane, di vinificare in rosato dei vini rossi, privandoli di buona parte del loro tannino, rendendoli di più facile e piacevole beva e, in molti casi, anche spumantizzati.



LE AZIENDE
INFORMANO

Il Panettone in Pizzeria

con lievito madre solido, dosi per 3 panettoni da 1 kg e 1 da 750 gr



**MOLINO DALLAGIOVANNA
G.R.V SRL**

Località Pilastro 2
Gragnano Trebbiense (PC)
Ecommerce:
www.shopdallagiovanna.it

INGREDIENTI PER IL 1° IMPASTO



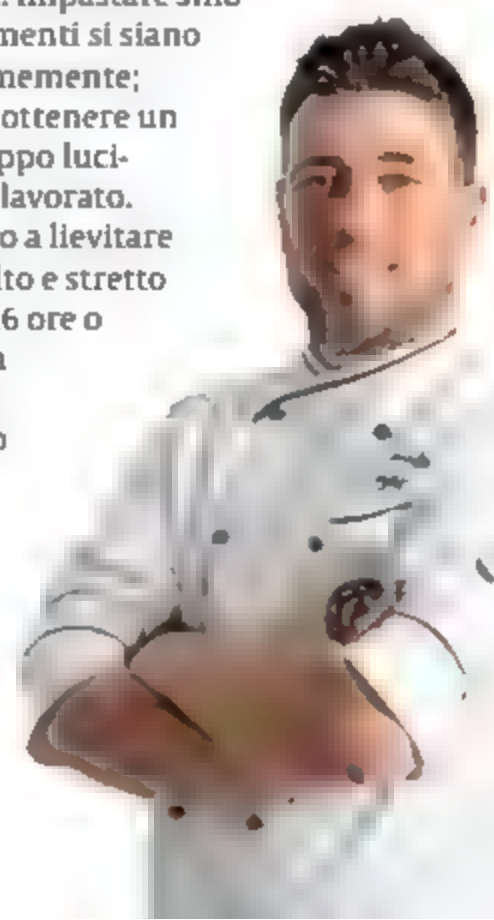
- g 250 lievito naturale pronto
(25% sul totale farina)
- g 800 Farina tipo 00 leDivine, Anna
(80% sul totale della farina)
- g 260 zucchero
- g 200 burro pomata
- g 300 acqua
- g 240 tuorli

PROCEDIMENTO

(T° IMPASTO FINALE 26-27°C) ORE 17.30



Mettere in macchina lo zucchero, l'acqua, la farina ed il lievito madre (dovrà triplicare il suo volume a 31°C in 3 ore durante i 3 rinfreschi precedenti a questa fase). Impastate sino a quando la pasta si sia parzialmente formata. Aggiungere il burro e i tuorli. Impastare sino a quando gli elementi si siano assorbiti uniformemente; alla fine dovrete ottenere un impasto non troppo lucido e non troppo lavorato. Mettere l'impasto a lievitare in un mastello alto e stretto a 20-22°C per 14-16 ore o comunque fino a quando avrà triplicato il proprio volume.





DIREZIONE COMUNICAZIONE

Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce **"LeDivine"**, la linea di farine italiane multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista, ispirata alle grandi donne del cinema italiano.

ANNA, per lunghe lievitazioni come: Biga e Lievito Madre, Pizze e focacce, Panettone, Colomba, Brioche, Croissant.



COME DICEVA IL GRANDE REGISTA ITALIANO, VOGLIAMO MOSTRARE E NON DIMOSTRARE.

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Iscriviti sul nostro sito all'area **Dallagiovanna Plus** ed accedi a contenuti esclusivi!

INGREDIENTI PER IL 2° IMPASTO (T° IMPASTO FINALE 26-27°C) ORE 9.30 DEL GIORNO SEGUENTE

PROCEDIMENTO

Miscelare gli aromi al miele e la vaniglia al burro. Mettere in macchina il 1° impasto triplicato, la farina ed il malto. Impastare in 1° velocità per qualche istante ed azionare la 2° velocità. Impastare sino a quando non si sia formata una buona struttura.

Continuare con la 2° velocità ed aggiungere mezza dose di zucchero e miele facendo incordare, ottenendo un impasto omogeneo e liscio.

Aggiungere l'altra metà dello zucchero e del miele e fare incordare.

Aggiungere mezza dose di tuorli e far incordare.

Aggiungere l'altra mezza dose di tuorli con il burro e far incordare. Aggiungere il sale ed aspettare il suo assorbimento. Aggiungere l'acqua facendo asciugare. Rimettere in 1° velocità l'impastatrice ed aggiungere la frutta. Fare girare qualche istante fino alla sua distribuzione omogenea.

Rimettere la massa nel mastello e fare puntare 60 minuti a T° ambiente.

Mettere la massa sul bancone, spezzare a 1080 gr e fare una preformatura.

Lasciar riposare (senza coprire affinché le forme facciano un minimo di pelle superficiale) per 15 minuti. Pirlare energicamente (senza spezzare la pelle superficiale).

Mettere gli impasti nei pirottini e lasciarle lievitare a 20-22°C per 10 ore.

Incidere a croce in superficie ed al centro aggiungere mezza noce di burro.

Cuocere a valvola chiusa a 150°C per 50 minuti circa o fino al raggiungimento dei 94°C al cuore del prodotto (eventualmente, arrivati a 3/4 della cottura, cuocere a sonda).

Sfornare, inforcare con spilloni in acciaio e capovolgere immediatamente. Lasciar raffreddare a T° ambiente per almeno 5-7 ore o appena raggiunti i 25°C al cuore. Imbustare e chiudere. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

N.B.:

Partire coi rinfreschi del lievito madre alle 7.30 del mattino; 1:1 con il 48-50% di acqua.

Utilizzare anche in questo caso la farina tipo 00 **leDivine, Anna**.

g 200	Farina tipo 00 leDivine, Anna (20% sul totale della farina)
g 10	farina di frumento maltata DG (1% sul totale della farina)
g 160	tuorli (40% sul totale farina)
g 190	zucchero (45% sul totale farina)
g 50	miele (5% sul totale della farina)
g 320	burro pomata (52% sul totale farina)
g 14	sale fino (1.4% sul totale della farina)
g 120	acqua (42% sul totale farina)
g 350	uvetta australiana (35% sul totale della farina)
g 350	scorzone d'arancia candita a cubetti (35% sul totale della farina)
n° 2	vaniglia in baccelli
1/2	buccia di limone grattugiata con microplane
1	buccia di arancia grattugiata con microplane





Maritozzi e Cartellate

viaggio tra Lazio e Puglia

di Caterina Vianello

Il nostro viaggio iniziato a gennaio tra gli street food d'Italia si conclude con due delizie golose che rappresentano l'identità gastronomica di altrettante regioni d'Italia: il maritozzo, eccellenza romana e le cartellate, dolce delle feste tipico della Puglia. Apparentemente semplicissimo (gli ingredienti sono acqua, farina, lievito, zucchero, latte, uova e burro), il maritozzo è un piccolo capolavoro di lievitazione, a metà strada tra il panino dolce e la focaccia. Le origini affondano le radici nella Roma Antica: già allora infatti esisteva la consuetudine di preparare delle pagnotte arricchite di miele e frutta secca, in particolare uvetta. Se l'impasto assomigliava molto a quello odierno, la dimensione tuttavia era decisamente più grande, a conferma

di come fosse – a differenza di oggi – un prodotto per placare la fame e non per far piacere alla gola. L'unico periodo dell'anno in cui si “rimpiccioliva” era la Quaresima, quando anche la cottura si faceva più lunga, dandogli un colore più scuro, e all'impasto venivano aggiunti uvetta, pinoli e canditi. Rappresentando l'unica deroga al digiuno imposto dalla celebrazione religiosa, passò alla storia come *“Er santo maritozzo”*, ed è proprio questa versione “sobria” ad essere arrivata fino a noi.

Sull'origine del nome circolano molte versioni: la più accreditata, anche perché forse la più accattivante, vuole che il dolce in passato venisse donato dal futuro marito alla propria fidanzata il primo venerdì di marzo e che all'interno del suo cuore morbido vi fosse nascosto un





SOPRA
Maritozzi

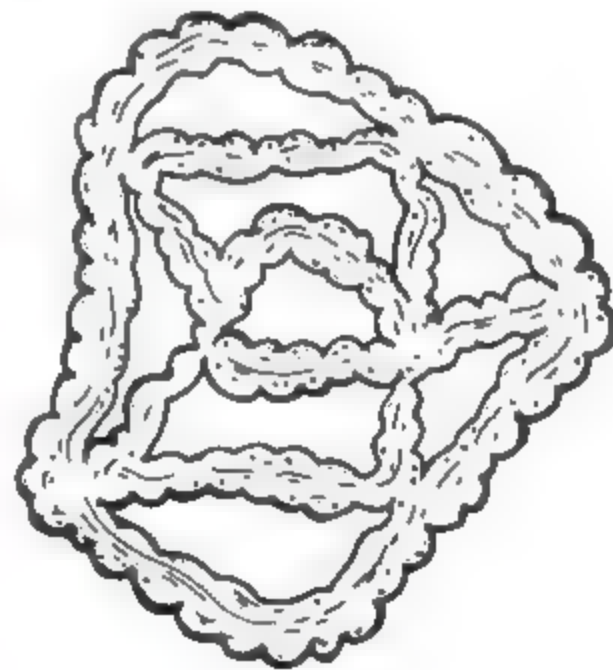
anello o un oggetto d'oro, a suggellare la promessa. Lo spirito ironico dei romani non tardò a manifestarsi e a quei futuri mariti venne accostato l'appellativo di "maritozzi". L'affetto per il dolce e il suo ruolo quasi identitario sono evidenti quando se ne cercano riferimenti nella letteratura: molti sono infatti poeti e scrittori che lo celebrano: da Giuseppe Gioacchino Belli nel suo sonetto *"Er padre del li santi"* (1832), a Adone Finardi in *"Li Maritozzi che se fanno la Quaresima a Roma"* (1851), fino ad un'Ode al maritozzo risalente al 1964.

Il poeta, studioso e commediografo Giggi Zanazzo nella sua opera *Tradizioni Romane* (1908), ricorda come la tradizione prevedesse che sul dorso del dolce venivano realizzati ricami e decorazioni di zucchero, a tema amoroso, confermando quindi l'usanza che vi abbiamo raccontato: fossero un cuore trafitto da una freccia, due cuori intrecciati, o due mani che si stringevano l'un l'altra, ogni riferimento rimandava all'amore.

Anche se le varianti non mancano, la versione classica, tagliata a metà e ripiena di panna montata rimane l'unica il cui assaggio è imprescindibile.

Da un lievitato passiamo ad un dolce fritto, andando in Puglia per assaggiare le cartellate. Tipiche del periodo natalizio,

secondo la tradizione popolare cristiana rappresenterebbero sia le fasce (in forma di aureola) che avvolsero Gesù nella culla di Betlemme, sia la corona di spine che gli cinse il capo al momento della crocifissione. Il nome deriverebbe dalla forma arabesca (di corona 'incartellata'). Con il nome di "nevole", cioè nuvole, si ritrovano nei resoconti del banchetto nuziale di Bona Sforza, figlia di Isabella d'Aragona, duchessa di Bari, con Sigismondo Re di Polonia, nel 1517: le cartellate compaiono alla ventottesima portata del banchetto regale, accostate all'ippocrasso, un vino dolce speziato. La preparazione è alquanto laboriosa: un impasto di farina, olio e vino bianco viene lavorato e ridotto in nastri di sfoglia sottile, uniti e avvolti su sé stessi, fino a formare delle rose (o coroncine), e successivamente fritti in abbondante olio d'oliva. Vengono qui passate nel vincotto (o miele), che altro non è se non il mosto di uva, cotto. Ricavato sia da uve rosse che bianche è la riduzione del mosto novello, che a fuoco lento, diventa uno sciroppo denso (la tradizione dice che deve "filare" tra pollice e indice). Il consiglio è quello di non lasciare la cartellate troppo a lungo nel mosto: ma crediamo che sia un rischio che è impossibile correre.



A SINISTRA
esempio di
Cartellate





Scugnizzonapoletano®

Imitato, ma inimitabile

DAL 2014 IL FORNO ELETTRICO CHE HA RIVOLUZIONATO IL MONDO PIZZA

*Acquistare l'originale
è garanzia di funzionalità*

APPROVATO DA AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



"Ancora una volta un'innovazione a tutela della tradizione - dichiara Antonio Pace, Presidente AVPN - resa possibile grazie ad un forno napoletano elettrico che risponde a specifici parametri qualitativi e tutela l'irrinunciabile mestiere del fornaio. Lo Scugnizzonapoletano è infatti il primo forno elettrico in grado di riprodurre le fonti di calore necessarie alla cottura della vera pizza napoletana secondo Disciplinare"

"Si è giunti all'approvazione del forno dopo un lungo percorso di verifica durante il quale lo Scugnizzonapoletano è stato sottoposto a numerosi test, sia a bassi che ad alti regimi, fino alla simulazione del lavoro del sabato sera di una pizzeria di successo. La verifica ha coinvolto in prima persona il Consiglio Direttivo dell'Associazione composto anche da Massimo Di Porzio e Paolo Surace e ha tenuto conto anche delle esperienze e delle prove realizzate dai tanti istruttori e pizzaioli veraci che, in questi ultimi anni, hanno testato, utilizzato e acquistato questo forno"

"è l'unico forno a legna... senza legna. Migliore!"

Salvatore Santucci

MAESTRO PIZZAIOLO

info@scugnizzonapoletano.eu
www.scugnizzonapoletano.eu



Il panettone per il ristoratore – indicazioni per l'uso

di David Mandolin

Intervista a Roberto Lestani, presidente Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria



Roberto Lestani nasce a Udine il 30 maggio 1970 e fin dalla giovane età è appassionato dell'arte della pasticceria. Dopo aver conseguito il diploma di ragioneria, lavora per un anno presso la pasticceria di famiglia, per poi dedicarsi per due anni alla sua formazione presso alcune tra le più rinomate pasticcerie in Italia, Francia, Belgio e Austria. In questo periodo inizia ad appassionarsi ai concorsi e i risultati non tardano ad arrivare: tra gli altri ricordiamo nel 1996 due medaglie di bronzo "Olimpiadi Culinarie" a Berlino; due medaglie d'oro e una d'argento "Olimpiadi Culinarie" nel 2000 ad Erfurt; nel 2002 una medaglia d'oro e una d'argento "Culinary World Cup" in Lussemburgo, il titolo di Campione del Mondo di Pasticceria nel 2004. Nel 2006 viene nominato Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana. Dal 2012 è Presidente della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che ha portato a termine recentemente l'organizzazione del concorso Campionato del Mondo di Panettone. Prendendo spunto da questa competizione, chiediamo a Roberto Lestani delle indicazioni pratiche per realizzare panettoni natalizi nel mondo della ristorazione, dal momento che questa buona pratica artigianale sta prendendo sempre più piede nei ristoranti più intraprendenti ed anche in numerose pizzerie

A sinistra, Roberto Lestani

Cominciamo dalle farine: cosa ci può dire al riguardo?

"Trattandosi di panettone - e questo vale in generale per i grandi lievitati - in cui la lievitazione è molto lunga e deve "tenere gli impasti" - prendiamo in considerazione farine con normalmente un W 400: una farina di forza molto diversa da una farina per la frolla o la sfoglia e che deve sviluppare una maglia glutinica adeguata, oltre a dover avere requisiti di elasticità importanti, dovendo poter anche sviluppare un alveolo che si presenti allungato."

Solitamente si utilizzano farine in purezza o mix già pronti?

"Quando si tratta di lievito naturale - perché di questo parliamo - si tende a utilizzare farine in purezza. Ci sono sicuramente diversi professionisti che utilizzano mix già pronti ma la presenza del lievito madre fa sì che sia più consigliabile la farina in purezza (per fare impasti e rinfreschi senza andare ad aggiungere altre componenti)."

Ci sono alternative al lievito madre?

"Diciamolo chiaramente. A mio avviso per realizzare il panettone ottimale va utilizzato il lievito madre ma, al contempo, per utilizzare il lievito madre ci vuole una certa dimestichezza. Sicuramente per chi non ne ha il mercato offre anche altre soluzioni, migliori tecnologicamente rispetto al passato."

Come rapportarsi con i grassi?

"I grassi danno la qualità del prodotto: in primis il profumo, poi la morbidezza, che viene data dalla glicerina contenuta nel burro. Tendenzialmente si usa il burro, che

la fa da padrone, anche se ci sono - per fare un esempio - panettoni all'olio di oliva. Da non dimenticare però che non è sufficiente aggiungere grassi per dare morbidezza, bisogna avere accortezza, conoscenza e pratica anche nell'impastare altrimenti l'aggiunta di questi elementi senza calcolare le temperature interferisce con la corretta formazione della maglia glutinica, che - come detto all'inizio - è essenziale per un prodotto ottimale. Al giorno d'oggi la tecnologia ci può aiutare. Le celle di lievitazione ad esempio ci possono aiutare per tutto quello che riguarda temperatura e umidità. Ricordo che il lievito naturale è un prodotto vivo e che subisce alterazioni in base a temperatura e umidità quindi più questi fattori sono costanti e più si ha un prodotto regolare, ove per regolare si intende anche come tempistiche di fermentazione e di organizzazione del lavoro."

Partiamo dal processo di impastamento e analizziamo brevemente le attrezzature minime necessarie.

"Come impastatrice l'ottimale sarebbe quella a braccia tuffanti. Il panettone ha due impasti, quello serale e quello del giorno dopo. Una volta uscito dall'impastatrice quello serale lo si lascia a 24-25° mentre il secondo impasto del mattino (riprendendo quello della sera) può stare a 27-28° e fatto lievitare dalle 6 alle 8 ore. Prima di tutto però va fatto il lievito ovvero i rinnovi, arrivare alla giusta acidificazione e fermentazione e poi si può cominciare con gli impasti, ma tutto parte dal lievito madre. In linea di massima è pronto quando triplica nell'arco delle 4 ore. Poi prima di fare il secondo impasto è fondamentale che quello serale sia triplicato - come minimo - perché molte volte quando si fa il secondo la mattina magari lo

si vede sviluppato due volte e mezza, tre e si pensa di essere nella norma. Invece no, perché andando ad aggiungere altri ingredienti (in particolare i grassi) questi vanno a rallentare la fermentazione. Quindi non bisogna aver fretta, soprattutto tra l'impasto serale e quello del mattino. Meglio aspettare un'ora in più ma dev'essere minimo triplicato, e al contempo il massimo dev'essere di 3 volte e mezza; andando oltre si rischia di andare in acidificazione.

Per la cottura il forno elettrico può essere impostato sui 170°, con 55 minuti circa di cottura per panettone da 1 kg. Al cuore è pronto quando raggiunge la temperatura di 94-95°. Più massa si ha più si dovrà abbassare la temperatura e i tempi relativi; l'obiettivo è raggiungere uniformità di cottura. Nei forni per pasticceria ciò ovviamente è agevolato dalla ventilazione, che fa arrivare lentamente il calore permettendo uniformità di cottura ovunque."

E per quanto riguarda il forno a legna, così comune in tante pizzerie?

"Bisogna stare molto attenti alle temperature ovviamente, per il raggiungimento delle temperature elevate che potrebbero portare ad una parte molto scura all'esterno (la reazione di Maillard che avviene a 140°) e che all'interno potrebbe lasciare il prodotto crudo. Un'alternativa potrebbe essere utilizzarlo per la cottura a fine servizio con la bocca chiusa ed il calore meno intenso all'interno. Tuttavia è il pizzaiolo - e lui solo - che può conoscere al meglio il suo forno e come lavora, e dosare al meglio il processo in relazione a questa conoscenza. In generale una volta cotto va fatto riposare almeno una dozzina di ore a testa in giu prima di essere confezionato, affinché mantenga la forma.



PRIMO IMPASTO

LIEVITO NATURALE	G 690
BURRO	G 1000
SACCAROSIO	G 670
ACQUA	G 1200
TUORLI	G 500

— procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, meno i tuorli che vanno aggiunti alla fine, dopo aver formato la maglia glutinica. Porre a lievitare 12 ore a 24°.

SECONDO IMPASTO

FARINA PER PANETTONE	G 920
SALE	G 33
SACCAROSIO	G 700
MIELE	G 220
TUORLI	G 620
BURRO	G 150
CANDITI DI ARANCIO	G 1000
UVETTA	G 1000
CEDRO CANDITO	G 400
ACQUA	G 700
BACCHE DI VANIGLIA	G 5

— procedimento

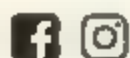
Una volta triplicato il primo impasto impastarlo con farina e vaniglia fino a formare la maglia glutinica, aggiungere metà dello zucchero e metà del miele con metà dei tuorli e continuare ad impastare, aggiungere il burro ed i rimanenti tuorli, infine acqua e canditi. Far lievitare negli stampi e cuocere a 170° per 55 minuti.



LE NOSTRE FARINE, LA TUA PASSIONE PER LA PIZZA.

Abbiamo dato vita a una gamma completa di farine, miscele e prodotti per pizza di alta qualità, ingredienti eccellenti con cui esprimere la tua personalità

Scopri la tua farina ideale su le5stagioni.it



PER LA PIZZA

Francesco Luni, Pasticceria Estense, Padova

di D.M.

Questo mese conosciamo Francesco Luni, giovane pasticcere padovano erede di una lunga tradizione familiare nonché fresco vincitore, nella categoria panettone tradizionale, del concorso Miglior panettone del mondo orga-

nizzato dalla Federazione Italiana Pasticceri Gelatieri. Un professionista serio, giovane e preparato che – ci piace sottolinearlo – nel tempo libero si dedica anche al servizio di volontariato nel Reparto di Pediatria di Padova, dove “trasforma” i bimbi ricoverati in piccoli apprendisti pasticciieri.

Francesco, raccontaci del tuo percorso professionale.

“Con un nonno e un papà pasticceri, sin da piccolo ha iniziato ad apprendere le più tradizionali preparazioni dolci con grande passione e dedizione. Dopo aver conseguito sia la laurea triennale che magistrale in Scienze e Tecnologie dell’Alimentazione sono entrato a far parte dello staff della nostra storica pasticceria di famiglia, a Padova dal 1959, portando un tocco di innovazione e “scienza”. Rappresento la terza generazione di pasticciieri della famiglia Luni e per me significa un’enorme responsabilità: mi approccio in modo rigoroso alle ricette della tradizione e mi affido scrupolosamente ai ricettari del nonno e del papà,

anche se parallelamente ho voluto sviluppare uno stile personale creando dolci innovativi negli ingredienti, nella preparazione e nella presentazione.

Mi ritengo un pasticcere classico, ma curioso e “sperimentale”: adoro i contrasti di gusto, i sapori forti, ma non dimentico certo le tradizioni per cui la pasticceria di famiglia si è distinta negli anni.

La passione e curiosità mi spingono a mettermi sempre in gioco, confrontandomi con i colleghi italiani e stranieri e non accontentandomi mai dei numerosi traguardi raggiunti con la nostra pasticceria: abbiamo conseguito numerosi riconoscimenti come il premio Dino Villani dell’Acca-



A SINISTRA
Francesco
Luni con il
trofeo vinto

demia Italiana della Cucina per le aziende distintesi nel valorizzare un prodotto tradizionale italiano eccellente, la medaglia d'oro della Camera di Commercio di Padova per la realizzazione del miglior prodotto dolciario tipico padovano, il primo premio come "Bottega storica preferita dai padovani", la Medaglia d'argento al Campionato del Mondo Fipgc "The best Panettone of the world 2019", e, ad ottobre di quest'anno oro assoluto al Campionato del Mondo Fipgc "The Best Panettone of the World 2020".

Quali sono le specialità che più vi contraddistinguono?

"La nostra pasticceria può essere definita come un vero e proprio presidio della tradizione pasticceria veneta e italiana. L'amore per la tradizione e per la bontà autentica, fanno sì che dolci storici come la Millefoglie, la Pazientina, la Pinza e moltissime altre specialità possano far sentire ancora tutto il loro speciale sapore.

Un patrimonio di ricette e segreti artigiani, che la nostra famiglia continua a tramandarsi selezionando con cura i migliori ingredienti e rispettando i ritmi artigianali per preservare nel tempo i segreti di una lunga e storica tradizione.

Ma passione per l'autentica pasticceria italiana significa anche cercare sempre nuovi modi per esprimerla, attraverso una costante attenzione all'evoluzione del gusto e alle richieste dei consumatori. In questo dolcissimo connubio di tradizione e innovazione, di sapienza artigiana e modernità imprenditoriale, c'è un dolce particolare che racconta del nostro territorio e che ci rappresenta più di qualunque altro: la Pazientina. E' il più classico dei dolci padovani e le origini si fanno risalire ai primi dell'800. C'è chi sostiene che sia stato inventato al Gran Caffè Pedrocchi, anche se, in mancanza di

documentazione certa, prudenza vuole che si attribuisca la ricetta della Pazientina alla grande stagione della pasticceria padovana. La nostra Pazientina è stata premiata con medaglia d'oro dalla Camera di Commercio di Padova come migliore realizzazione del dolce più rappresentativo di Padova.

Zabajone "vero" preparato ancora su pentola in rame, alternato a pasta bresciana, pan di Spagna imbevuto di liquore Strega e il tutto ricoperto di selva di cioccolato: un dolce unico nel suo genere, preparato solo da chi ha avuto la "pazienza" di osservare dall'inizio alla fine i vari passaggi della sua preparazione.

Ed ecco svelato il perché la Pazientina ci rappresenta: è un dolce con una ricetta tramandata di generazione in generazione, che ci riporta alle origini ogni volta che la prepariamo e che manda in estasi chi ha la fortuna di assaggiarla!

Che caratteristiche irrinunciabili deve avere un buon panettone per essere equilibrato e leggero?

"La caratteristica fondamentale perché un panettone possa essere definito "leggero" è la lievitazione: non si deve avere fretta. E' fondamentale seguire tutti i passaggi della tua ricetta (...e della tua esperienza) Ecco perché non tutti i pasticceri possono definirsi "lievitisti". Aggiungerei anche i diversi parametri con cui la giuria del concorso appena vinto ha giudicato i prodotti in gara: il profumo, che deve essere intenso e armonico, il colore giallo intenso e dorato dato dalle materie prime selezionate, dai tuorli d'uovo di galline allevate a terra al miele. La consistenza, che deve essere soffice, ma che non deve far sì che il panettone si "accovacci" una volta tagliato, la forma (una cupola completamente arrotondata), l'alveolatura che deve essere allungata e piuttosto omogenea, senza buchi troppo grossi rispetto agli altri. Inevitabile concludere con

il parametro del sapore/gusto: deve lasciare al palato un gusto equilibrato e armonico e... deve far dire WOW!"

Come selezionate le materie prime?

"I nostri fornitori fanno parte della nostra squadra: molti di questi ci hanno letteralmente visto nascere e come noi, sono arrivati alla terza generazione. Zucchero Italiano di Pontelongo, latte fieno Bio Veneto, uova fresche da galline allevate a terra di Cervarese Santa Croce (PD), miele italiano, farina da grano italiano lavorato a pietra da un antico mulino di Rossano Veneto... Crediamo nel valore del territorio e siamo convinti che anche questo faccia la differenza, permettendoci di creare prodotti con profumi, colori, gusto e sapore unici e inimitabili."

Che percentuale di importanza hanno sul risultato finale in confronto alla conoscenza delle tecniche di lavorazione?

"Dietro alla creazione di ogni nostro Panettone Estense ci sono l'esperienza, la tecnica, la passione che la nostra famiglia si tramanda da ben tre generazioni. Da oltre 60 anni impastiamo i nostri panettoni "come una volta", rispettando i tempi di lievitazione, di pirlatura, di scarpatura e, infine, di cottura.

Ogni Panettone Estense viene fatto a mano, uno ad uno, per un totale di oltre tre giorni di lavorazione: è ricco di ingredienti ma estremamente digeribile grazie alla lunga lievitazione segnata solamente dal tempo naturale che richiede e dallo stop dettato dall'occhio scientifico del pasticciere."

Che caratteristiche distintive ha il panettone con cui ha vinto?

"Abbiamo fatto di tutto per trasferire la nostra passione al nostro panettone: volevamo che gustandolo emozionasse anche i palati più esigenti e... speriamo di esserci riusciti!"

FANTASTICO

PANETTONI

INGREDIENTI

per 10 panettoni da Kg 1

PRIMO IMPASTO

FARINA 00	GR 2000
LIEVITO	GR 560
ACQUA	GR 1000
TUORLI	GR 300
ZUCCHERO	GR 750
LATTE	GR 100
LIEVITO DI BIRRA	GR 2
BURRO	GR 880

— procedimento

Sciogliere lo zucchero nell'acqua, aggiungere la farina, lievito e dopo qualche minuto i tuorli, lasciare prendere nuovo nervo alla pasta e aggiungere il burro, terminare l'impasto e metterlo a lievitare a 28° fino a quando la pasta non ha triplicato il volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

FARINA 00	GR 500
ZUCCHERO	GR 375
MIELE	GR 375
SALE	GR 25
TUORLI	GR 580
BURRO	GR 760
MANDARINO DI CIACULLI	GR 250
ARANCIO CANDITO	
A CUBETTI	GR 750
CEDRO CANDITO A CUBETTI	GR 250
UVETTA SULTANINA	GR 1250
BACCA DI VANIGLIA	

— procedimento

Mettere nell'impastatrice la pasta lievitata e la farina.

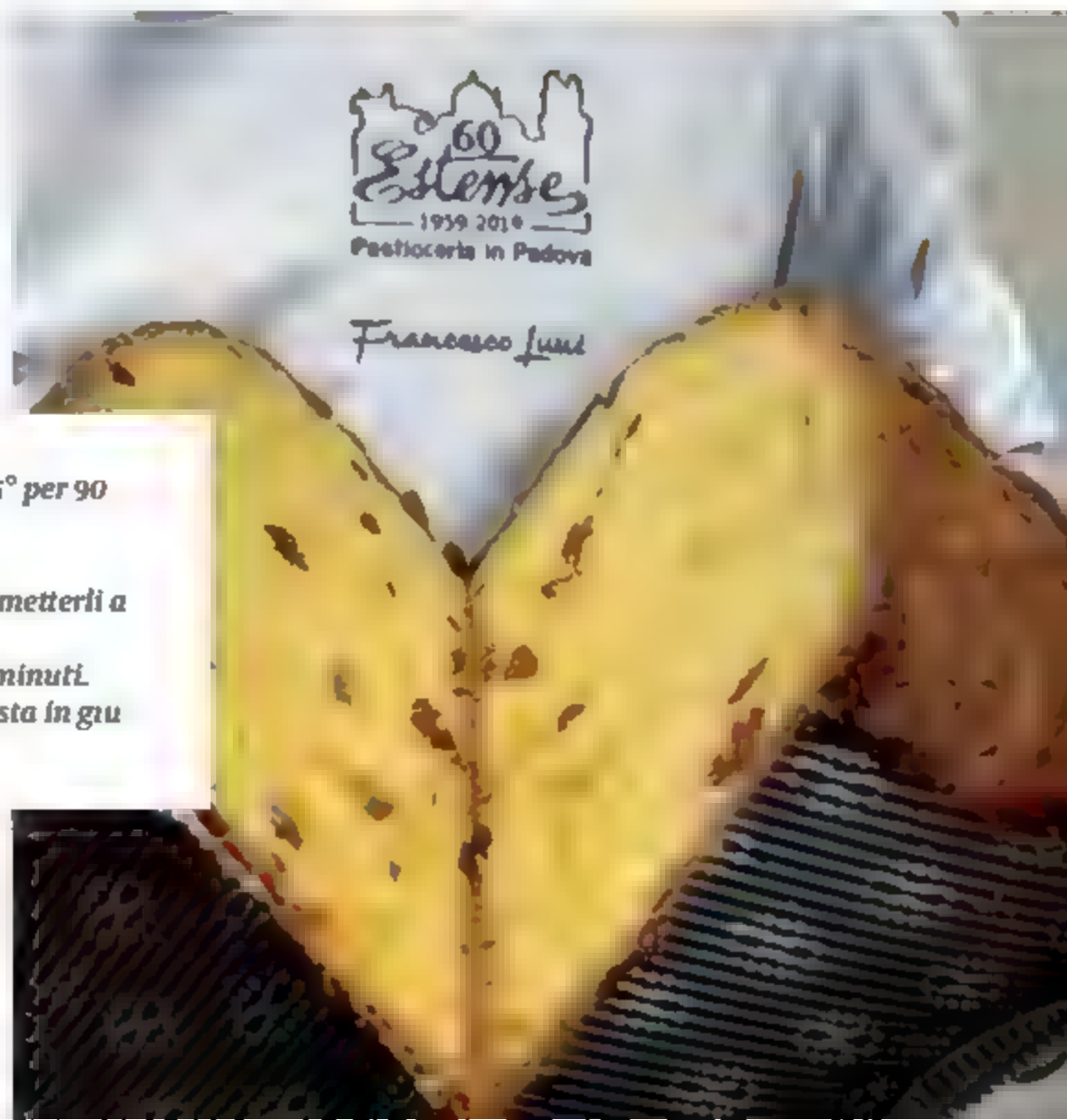
Lasciare prendere nervo, aggiungere lo zucchero in due volte, mettere il sale, lasciare asciugare, aggiungere il miele, e poi burro alternato a uova, aromi.

Terminare l'impasto e fare la pezzatura desiderata.

Mettere a riposare a 35° per 90 minuti circa.

Formare i panettoni e metterli a lievitare a 35°.

Cuocerli a 170° per 55 minuti. Girare i panettoni a testa in giù per circa 12 ore



GIMETAL

REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.



SEI PRONTO PER LA RIVOLUZIONE DEL DELIVERY?

REDBOX è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità di pizza e altri cibi caldi, assicurando il mantenimento del calore e della croccantezza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

Redbox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e nelle auto, allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.



CONSEGNE CIBI
DI QUALITÀ



AUMENTI LA QUALITÀ
DEL TUO SERVIZIO



OTTIMIZI
LA CONSEGNA



MIGLIORI RETE
BUSINESS



TI DIFFERENZI
DALLA CONCORRENZA

Gi.Metal Delivery Solutions offre diverse soluzioni di acquisto, noleggio e finanziamento per garantire il miglior servizio di delivery. Per avere maggiori informazioni o per richiedere un preventivo personalizzato visita il nostro sito

WWW.GIMETALDELIVERYSOLUTIONS.IT

Angelo Tramontano, pastry chef del Gran Caffè Napoli 1850 a Castellamare di Stabia

di Caterina Orlandi

Grandi ambizioni e passione per la pasticceria sono gli elementi che contraddistinguono il pastry chef campano Angelo Mattia Tramontano, che coltiva questa passione sin da piccolo; l'amore per l'arte culinaria infatti gli è stata trasmessa dalla sua famiglia.

Nel corso degli anni sono moltissime le esperienze che lo hanno segnato, accrescendone il bagaglio culturale gastronomico: all'età di quattordici anni era lontano da casa per rincorrere la sua passione e per iniziare la prima esperienza all'Hotel De Russie di piazza del popolo in Roma, sotto la direzione dello Chef Nazareno Menghini. Da lì in poi ha iniziato a collaborare con alcuni dei più apprezzati alberghi e ristoranti italiani, tra cui il "Don Alfonso 1890", Ristorante 2 stelle Michelin di Sant'Agata sui due golfi, il Grand Hotel Quisisana di Capri, l'Hotel Angiolieri di Seiano, il Bellevue Syrene di Sorrento, il Boscolo Etoile Tuscania sino ad affiancare al Dani Maison due Stelle Michelin di Ischia, in qualità di Chef Pâtissier dell'executive Chef Nino Di Costanzo, dal quale ha potuto apprendere forte senso estetico e rigorosa formalità.





Oggi Tramontano ha deciso di mettersi in gioco diventando l'executive pastry Chef del Gran Caffè Napoli 1850, storico bar al centro di Castellammare di Stabia. I riconoscimenti al proprio lavoro non mancano ancora oggi, come ad esempio la vincita alla "tenzone del panettone" come miglior panettone innovativo d'Italia 2019. Punto d'orgoglio per questo giovane professionista è rappresentato dall'entrata nella guida pasticceri e pasticcerie di Gambero Rosso con 2 torte su tre.

Il Gran Caffè Napoli, storico bar al centro di Castellammare di Stabia, a due passi dalla Cassa Armonica (che dal 1850 ha visto passare personaggi illustri quali Benedetto Croce, Matilde Serao, Enrico De Nicola, Edoardo Scarfoglio e tanti altri), a breve riaprirà i battenti: rappresenta dal 1850 un'istituzione per quanto riguarda la pasticceria e la caffetteria.

Angelo, quali sono le specialità dolci campane che più vi contraddistinguono?

"Nella nostra struttura sono molti i dolci campani che vengono proposti ai nostri clienti con una connotazione che parte dal tradizionale ma strizza l'occhio al moderno, come la mia idea di sfogliatella riposta in Donna Sofia: un omaggio a Sofia Loren e alla mia terra. Un'interpretazione della sfogliatella scomposta: pasta frolla di semola, ricotta canditi sfoglia e la decorazione di cioccolato di Donna Sofia. In questo dessert c'è tutta la napoletanità: partendo

da un classico della pasticceria partenopea mi sono divertito a scomporre il dolce e a decorare con del cioccolato bianco il volto della grande attrice, icona di bellezza e simbolo di Napoli. Un dessert che va assolutamente degustato."

Che caratteristiche irrinunciabili deve avere un buon panettone per essere equilibrato e leggero?

"Per me il panettone rappresenta il dolce che simboleggia la tradizione natalizia (anche se oggi si mangia quasi tutto l'anno) ed è per me simbolo di condivisione, famiglia e amore! Per la buona riuscita di un panettone occorre tecnica, esperienza e tantissima passione. Bisogna amare, padroneggiare e conoscere le materie prime che si utilizzano, i segreti della lievitazione e amare il lievito madre che va accudito come un bambino, senza tralasciare l'impasto e la cottura che sono fondamentali. Con il panettone non si smette mai di sperimentare ed imparare!"

Che caratteristiche distintive ha il panettone che propone ai suoi clienti? Come riesce a valorizzare i prodotti del suo territorio?

"La caratteristica distintiva dei miei lievitati è che devono essere buoni da gustare ma anche belli da vedere! Devono avere la tipica forma cilindrica che termina con una cupoletta scura, ed una pasta sofficiissima. Il mio panettone deve risultare morbido e soffice, ben lievitato, con un'alveolatura abbondante e regolare. Uvetta e canditi sono gli ingredienti che lo connotano maggiormente ma, quest'anno, non mancano diverse novità. In bocca deve riscontrarsi tutta la morbidezza dell'impasto e tutta l'aroma caratteristica della lievitazione a pasta acida.

Uno dei gusti must dei miei panettoni è sicuramente "Gran Caramelia", il mio panettone al cioccolato Caramelia e noci pecan vincitore del miglior "Panettone Innovativo 2019" ma al contempo sto preparando altre novità: sto lavorando alla creazione di un panettone con farina del mulino storico e più conosciuto di Napoli, mele candite e cioccolato e alla creazione di un pandoro creato rigorosamente con farina 100% italiana selezionata dallo stesso Mulino e aggiunta di burro noisette. Il mio obiettivo è quello di cercare di diminuire gli zuccheri presenti nel panettone e nel pandoro. Per l'ottima riuscita dei miei lievitati, che siano panettoni o pandori, mi affido a fornitori di materie prime di alta qualità, che valorizzino il mio territorio e che scelgo con molta attenzione."

ricetta

PANET-
TONE

Gran Caramelia

Panettone INNOVATIVO al Cioccolato Caramelia 36% (caramello salato) e Noci Pecan

Ingredienti per 20 pezzi da 1 kg

LIEVITO MADRE

Preparare il lievito eseguendo 3 rinfreschi a intervalli di 3 ore e mezza uno dall'altro. Il primo rinfresco va effettuato con un rapporto di 1 parte di lievito a 1 e 1/2 di farina; i successivi 1 a 1. La percentuale di acqua aggiunta dev'essere il 45% sulla farina.

PRIMO IMPASTO [serale]

LIEVITO NATURALE	GR 1050
FARINA ORO SUPER	GR 4000
BURRO	GR 1000
TUORLI D'UOVO	GR 1000
ZUCCHERO	GR 500
SALE	GR 40
ACQUA	GR 2100

SECONDO
IMPASTO

FARINA ORO SUPER	GR 1050
BURRO	GR 1100
MIELE D'ACACIA	GR 250
TUORLI D'UOVO	GR 1000
3 BACCHE VANIGLIA BOURBON	
CIOCCOLATO CAMELIA	GR 3500
Q.B DI AROMI (PANETTONE, ARANCIA, LIMONE)	
Q.B DI ACQUA	
ZUCCHERO	GR 1250
NOCI PECAN	GR 1000

— procedimento

Iniziare l'impasto versando nell'impastatrice tuffante farina, lievito madre, acqua, sale, tuorli d'uovo avendo cura di usare gli ingredienti a temperatura ambiente fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere successivamente lo zucchero e il burro morbido.

Porre a lievitare 26/27° per 12 ore circa in ambiente umido.

Prendere 300 gr di pre impasto e metterlo in un litro graduato per creare una "spia".

Il giorno successivo verificare che il lievito abbia quadruplicato il proprio volume prima di iniziare la lavorazione

SPITFIRE®

BORN TO BURN



Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE** New Generation, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
ICX

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE DVGW ETL UL CSA AGA



sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorespitfire

SPITFIRE sono prodotti da **MILLBERG**

SFOGLIATELLA (donna Sofia)

Ingredienti

FROLLINO DI SEMOLA
EMULSIONE DI RICOTTA
RIPIENO DI SFOGLIATELLA
(SEMOLA, RICOTTA, CANNELLA,
CUBETTI MISTI)
SALSA ARANCIA
LAMINA SOTTILE DI PASTA
SFOGLIA
DECORAZIONE IN CIOCCOLATO
DONNA SOFIA

Frollino di semola

100 GR BURRO
100 GR ZUCCHERO
130 GR SEMOLA
70 GR TUORLI
70 GR FARINA MANDORLE

— procedimento

Unire in in planetaria tutti gli ingredienti mescolare il tutto e mettere il nostro frollino a riposare per almeno 2/4 ore .
Stendere sottile 2mm e cuocere a 170 per almeno 7/8 min .

Emulsione di ricotta

100 GR DI RICOTTA SECCA
50 GR ZUCCHERO
ARANCIA GRATTOGGIATA

— procedimento

Setacciare la ricotta con un passino a lama sottile, aggiungere lo zucchero e l'arancia (questo procedimento può essere fatto anche il giorno prima).

Ripieno sfogliatella

200 GR SEMOLA
200 GR RICOTTA
60 GR CANDITI MISTI
60 GR UOVA
CANNELLA ARANCIA Q.N

— procedimento

Unire alla semola cotta ricotta e uova, incorporare bene il tutto e aromatizzare con cubetti, cannella e arancia.

Salsa arancia

200GR SUCCO DI ARANCIA
20GR XANTANA

Pasta sfoglia

Per il panetto

FARINA
ACQUA 550 GR
SALE 22 GR
BURRO 250 GR
Per le pieghe
BURRO PER SFOGLIA 1000GR

— procedimento

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti tranne il burro a sfoglia, formare un panetto in seguito dare le pieghe 3/4/3/4. Far riposare almeno una notte stendere sottile e cuocere a 190 .



VISOR

VISOR, UN SOLIDO CUORE
HI-TECH RIVESTITO DA
UN DESIGN AVVOLGENTE.

Design: Lorenzo Remedios



Il forno visor è **estremamente versatile** perché concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal **modello base VN** può essere accessorizzato con **cappa e carter laterali**.
Stile industriale per un forno tecnologico e performante.
L'interfaccia utente per la gestione di forno e cappa è intuitiva e si presenta come un pratico **quadro di gestione touch** che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Italforni Pesare s.p.a.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto

67100 Pesaro (PS) Italia - Tel. +39 0721 481115

info@italforni.it - www.italforni.it

ITALFORNI

Adriano Tegon, Panificio pastic- ceria Tegon a Marghera

a cura della redazione



Il panificio pasticceria artigianale di Adriano Tegon si trova a Marghera, alle porte di Venezia. Una città molto diversa dalla vetrina lagunare, famosa in tutto il mondo e assalita - in epoca pre Covid - dai turisti di tutto il mondo. Senza voler scadere nei luoghi comuni Marghera è una città sicuramente più operaia ma che conserva con ammirevole ostinazione ed orgoglio tradizioni gastronomiche tipiche dell'eredità della Serenissima. Una controprova è il panificio pasticceria di Adriano Tegon, una realtà completamente artigianale inserita nel tessuto urbano, ove si possono trovare ancora le rosette veneziane (modellate esclusivamente a mano come da tradizione) e soprattutto, come dolce natalizio, la focaccia veneziana anziché il panettone: un vero e proprio segno distintivo.

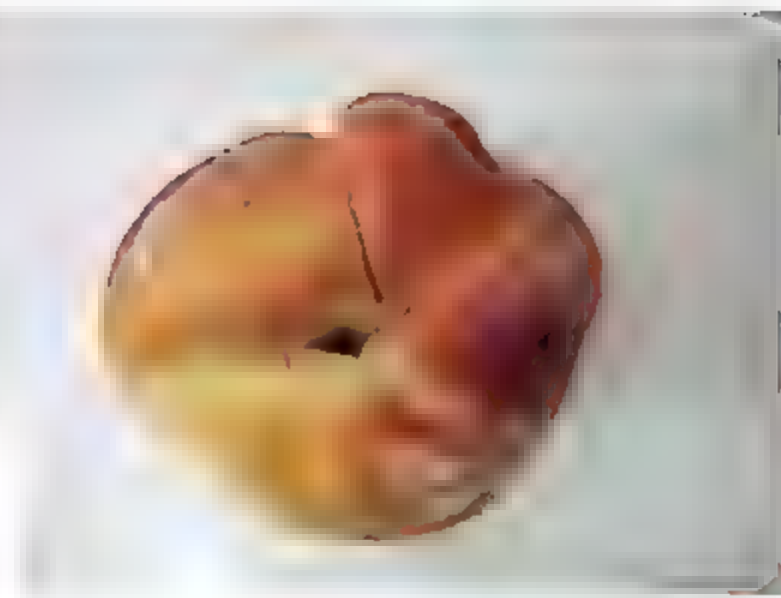
"Ho cominciato a lavorare negli anni '80 come aiuto panettiere a San Donà di Piave, in un panificio molto famoso che si chiamava Filipputti, il top per l'epoca. Ci rimasi circa 6 anni ed imparai sul campo, come ragazzo di fatica, il mestiere. Si trattava di un lavoro inimmaginabile per gli standard odierni: la qualità del lavoro era diversa così come non c'erano tutte le tipologie di pane che si possono trovare ora ma

i numeri erano davvero importanti... ricordo che di sabato preparavamo 1700 baguettes! Io non venivo dall'arte bianca, facevo tutt'altro, il "ferraiolo", come si chiamava all'epoca, nell'edilizia. Mio fratello però aveva un panificio e dopo poco ho deciso di seguire la stessa strada. Nel '93 mi sono spostato a Mestre ed ho cambiato 3-4 panifici sempre come dipendente, per fare ancora esperienza. L'ambizione però non mi mancava e cominciai a cercare una situazione per mettermi in proprio fin che nel '97 non si è presentata l'occasione giusta alla Cita, una zona della città. Nel 2004 mi sono spostato dove ci troviamo ora, in via della Rinascita."

Il punto vendita offre ai clienti prodotti artigianali: pasta fresca, pizza, pane, grissini, dolci.

"Il pane che propongo è di diversi tipi: curcuma, farro, integrale, soia ma i miei prodotti rappresentativi sono due, la rosetta veneziana ed un pane di mia elaborazione ovvero quello che io chiamo "trentino".

Questo è un pane che ho inventato io ed il cui nome è dovuto alla mia passione per il Trentino Alto Adige, terra in cui vedo spesso pani neri ed



— Sopra, la rosetta veneziana fatta a mano

I NOSTRI
CLIENTI
HANNO
QUALCOSA
DI SUPER.



UN PARTNER DI QUALITÀ NENTRE VICINO.



Con Tre Grazie Pizza qualità e passione sono nello stesso impasto! Perfette per lievitazioni lunghe o brevi, per pizze tradizionali o innovative e per tutti i tipi di cornicione: tra le farine della linea Tre Grazie Pizza troverai sicuramente la più adatta a ogni tua esigenza!

Prova anche il nuovo formato da 10 kg, più comodo e maneggevole! Per informazioni sulla linea 10 kg chiedi al tuo agente o rivenditore di riferimento.


**PROGEO
Molini**
QUALITÀ E PASSIONE

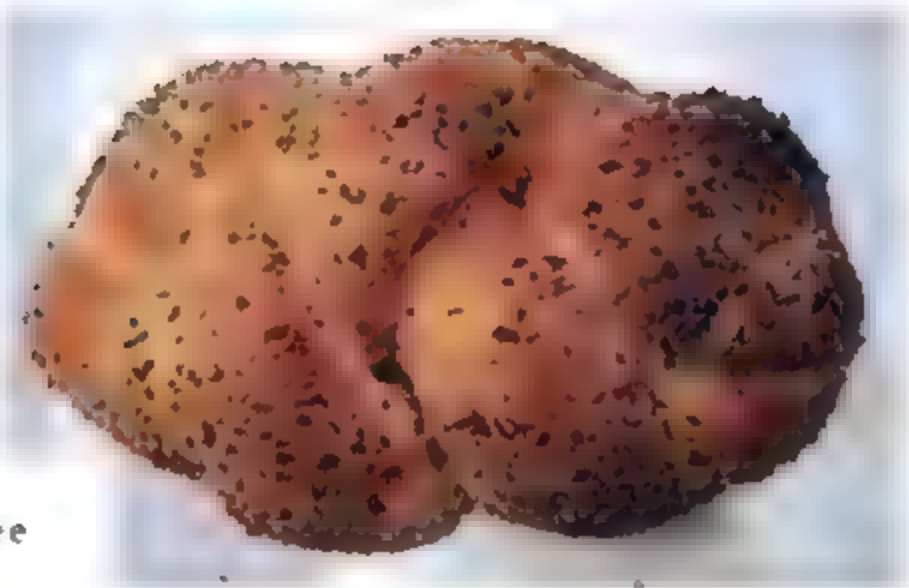
Sei un rivenditore per i settori pizza, pane, dolci e pasta e cerchi un'azienda che integri e valorizzi la tua proposta nel mondo delle farine professionali? Contattaci e scopri le opportunità più adatte per te e la tua clientela

integrali. Il mio è una versione più adatta ai gusti di questi territori. E' realizzato con 3 tipi di farina: una di tipo 1, bianca, una di tipo integrale e una di grano duro con dei cereali all'interno e sulla crosta. Viene lavorato due volte con pasta di riporto ed ha un tempo di conservazione più lungo, grazie sia al mix delle farine scelte che permette di trattenere molto di più i liquidi sia alla sua forma, pensata un po' più grande del normale per poter mantenere più a lungo la morbidezza. Croccante fuori e morbido dentro. C'è poi la rosetta fatta a mano, pane tradizionale di Venezia. Siamo in pochissimo a farla, ci vuole moltissima manualità perché tutti usano lo stampo. Richiede il doppio del tempo di lavorazione perché va fatta riposare sia prima che dopo, altrimenti non si riesce a lavorarla a mano. Sempre sul tema dell'identità gastronomica veneta mi piace sottolineare la "sfreghetta", ovvero un filone all'uvetta

biscottato, tagliato a fettine e preparato come "snack".

Un panificio – per usare un termine abusato ma mai come questa volta vero – di un tempo, ove la passione del fornaio per l'artigianalità dei suoi prodotti si incrocia con la salvaguardia della memoria gastronomica del territorio: in quest'ottica va interpretata la scelta di proporre in occasione delle festività la focaccia veneziana, lievitato tipico del territorio, anziché i più comuni panettoni.

Di seguito la ricetta di questo lievitato saporito, soffice e leggero: lasciamo Adriano Tregon al suo lavoro ed auguriamo a lui, così come a tutti i suoi colleghi d'Italia, di continuare sempre con la stessa tenacia a salvaguardare le straordinarie e variegate tradizioni gastronomiche italiane.



— Sopra, il pane "trentino" di Adriano Tregon

PRIMO IMPASTO temperatura in uscita circa 28°

FARINA W400	KG 2,7
ACQUA	LT 1,7
TUORLI ROSSI	GR 500
BURRO ALTA QUALITÀ	GR 700
ZUCCHERO CIRCA	GR 200
LIEVITO	GR 10

— procedimento

Dopo l'impasto far riposare dalle 16 alle 18 ore in biga.

SECONDO IMPASTO

Aggiungere	
FARINA	KG 1,7
TUORLI	1 LT
BURRO ALTA QUALITÀ	KG 1,5
MIELE	GR 100
AROMI NATURALI	
ZUCCHERO GR	400

— procedimento

Pezzatura a piacere e doppia formatura
Far riposare 1/1,5 ore a seconda della temperatura dell'ambiente esterno (max 30°).
Mettere nello stampo.
Far riposare a 28-30° per circa 4-5 ore e attendere che l'impasto lieviti fino a 1 cm dal limite superiore dello stampo.
Far asciugare.
Decorare con glassa, mandorle spezzate, zucchero in granella e a velo.
Informare a 170/180° in forno. Per pezzatura da 1 kg cuocere circa 55-60 minuti.
Una volta cotto posizionare sui ferri a "testa in giù" almeno 5-6 ore e confezionare il giorno dopo.



TEOREMA ANEMOS

PURA INNOVAZIONE A PORTATA DI MANO



PROGRAMMABILE



TOUCH



POLIFUNZIONALE



MADE IN ITALY



Nasce **TEOREMA ANEMOS** pura innovazione a portata di mano. Il nuovo forno ventilato per pasticceria, pane e gastronomia è adattabile ai diversi obiettivi. Il futuro della cottura professionale è ora. **TEOREMA ANEMOS** nelle singole versioni elettriche da 6/10 teglie o combinate con camere modulari Teorema Polis.



FATTO IN TALIA AMATO NEL MONDO



Ma l'olio d'oliva si ottiene dalle olive?

di Giampaolo Rorato

*Abbiamo in Italia un gioiello gastronomico che
il mondo ci invidia, ma lo conosciamo poco e,
spesso lo impieghiamo male*

È noto che il comparto dell'olio d'oliva è comandato da multinazionali non italiane, in particolare la Deoleo, multinazionale anglo-iberica, che è proprietaria in Italia dei marchi Carapelli, Bertolli e Sasso. Poi c'è la Dcoop, una cooperativa di secondo livello spagnola con sede a Malaga, co-proprietaria del marchio Pompeian, leader di mercato negli Usa. La Deoleo non ha oliveti e non produce olio, ma lo acquista e lo imbottiglia nei suoi stabilimenti, anche in Italia. Abbiamo citato i due colossi mondiali dell'olio d'oliva (e non solo), ma ci sono anche in Italia importanti aziende olea-

rie di tipo industriale e sono facilmente riconoscibili perché, a differenza dei piccoli e medi frantoiani italiani, fanno una martellante pubblicità del proprio olio nei giornali e nelle TV. La conseguenza è che la maggior parte dell'olio che l'industria - italiana e spagnola soprattutto - vende nei supermercati, anche grazie all'importazione di grandi quantità da Paesi terzi, costando meno all'origine, è venduta nei supermercati a prezzi di concorrenza rispetto ai veri oli extravergini italiani, che si vedono così ignorati e scartati da chi non conosce bene il mondo dell'olio d'oliva.

*Vogliamo chiederci perché
c'è dell'olio d'oliva nei super-
mercati a prezzi vergognosi,
cioè a meno di 5 euro la bot-
tiglia e a volte addirittura
a meno di 3 euro?*

Qualche volta può trattarsi di una tecnica commerciale per vendere dell'olio rimasto nei magazzini, o per attirare, in certi momenti, i clienti, ma il più delle volte, come dimostra il serio lavoro di controllo della Guardia di Finanza, può trattarsi anche di oli di semi elaborati con clorofilla o con foglie d'olivo, o altro, quindi di vere e proprie frodi, oppure oli di ignota origine, arrivati in Italia dall'estero, generalmente attraverso la Spagna, di qualità spesso pessima, abilmente lavorati. Costano poco e la gente li acquista, ma la loro qualità è davvero scarsa.

Ma allora i consumatori sanno distinguere l'olio extravergine d'oliva italiano DOP e IGP e quelli prodotti e certificati da fran-

toio medio-piccoli con olive dei rispettivi territori, da tutti gli altri oli, dalla qualità certamente inferiore, presenti negli scaffali dei supermercati?

Sia ben chiaro: non è assolutamente giusta l'equazione "olio straniero = olio di bassa qualità". È invece sempre giusto l'equazione "basso prezzo = bassa qualità" (se non addirittura frode). Ma non è neppure vero che prezzi alti significhino sempre olio di alta qualità, visto che certi oli extravergini d'oliva anche italiani sono venduti nei ricchi mercati internazionali a prezzi molto elevati.

Abbiamo scritto che l'equazione "olio straniero = olio di bassa qualità" non è giusta per principio, perché ci sono grandi oli spagnoli, eccellenti oli a Creta, ecc., ma di certo questi grandi oli non li si trova nei supermercati e nelle boutique alimentari a 5 euro al litro!

La qualità non è un discorso di nazione ma di testa e regole, ovvio se andiamo a vedere i controlli che possono fare in Tunisia... beh l'Italia è il Paese con le maggiori regole e i controlli più severi nel settore agroalimentare... Peccato che spesso rimangono solo sulla carta e gli organi dello Stato non possono essere dappertutto!





L'olio evo italiano

Questa rivista sta sostenendo da sempre i produttori italiani di olio evo e i tanti frantoi sia familiari che cooperativi che lavorano le olive di proprietà o dei soci per produrre dell'olio extravergine di alta qualità - meglio se IGP e ancor meglio DOP - e invitiamo da sempre ristoratori, cuochi e pizzaioli e le stesse famiglie a rifornirsi presso frantoi conosciuti, quindi di fiducia o a scegliere con grande attenzione nei supermercati, (dove gli oli extravergini d'oliva ci sono) perché è il modo migliore per avere olio extravergine sicuro, con le caratteristiche desiderate cioè, ad esempio, fruttato intenso, fruttato leggero, fruttato verde, piccante, amarognolo, ecc. e questo per accostarlo nel modo migliore ai diversi piatti della cucina. E, nel contempo, è un forte aiuto ai nostri produttori di olio e ai piccoli e medi frantoi (e a tutta questa filiera agroalimentare) che spesso, schiacciati dalle multinazionali, faticano a sopravvivere. Poiché l'olio evo (extravergine di oliva) italiano è il migliore o, comunque, fra i migliori al mondo, valorizza i piatti e le pizze ed è ricco di polifenoli che combattono i radicali liberi aiutando la salute, il nostro invito è di avere nelle cucine di ristoranti e trattorie, sul tavolo di lavoro dei pizzaioli e sempre a disposizione dei clienti dell'olio extravergine d'oliva italiano acquistato in frantoio di fiducia, meglio se DOP, sicuri, in questo modo, di dare ai clienti un prodotto di alta qualità che qualifica enormemente anche il locale.

Poi è importante che ristoratori, cuochi e pizzaioli imparino a tenere bene l'olio! Capita di vedere spesso versare l'olio evo appena acquistato dentro i biberon in cucina non accuratamente lavati da tempo (e sono in plastica, oggi da evitare), messi spesso vicino ai fuochi... oppure bottiglie dimenticate aperte e spesso direttamente scadute!!!

Si può anche avere delle belle bottiglie di olio DOP da porre sui tavoli dei clienti ma se vengono lasciate aperte o al calore e le si lascia invecchiare... allora significa che non si conosce l'olio e conviene accontentarsi di un olio a 3 euro.

Per fortuna, sappiamo che la cultura di ristoratori, cuochi, pizzaioli, maitre e personale di sala è in costante crescita, per cui siamo convinti che nella ristorazione ci sarà sempre più dell'ottimo olio evo DOP italiano e sarà conservato con cura e servito con orgoglio ai clienti, qualificando ulteriormente il proprio locale.



Alta Cucina



**I DATTERINI GIALLI.
SCELTI PER DIVENTARE
CIRIO ALTA CUCINA.**

I Maestri della ristorazione sanno che **Cirio Alta Cucina** offre solo il pomodoro italiano per eccellenza. Scegliendo **I Datterini Gialli**, in succo e al naturale, porti nella tua dispensa un ingrediente di assoluta qualità, dolce e polposo per natura, maturato al caldo sole del Sud Italia.



cirioaltacucina.it



Puntarelle

Dott.ssa

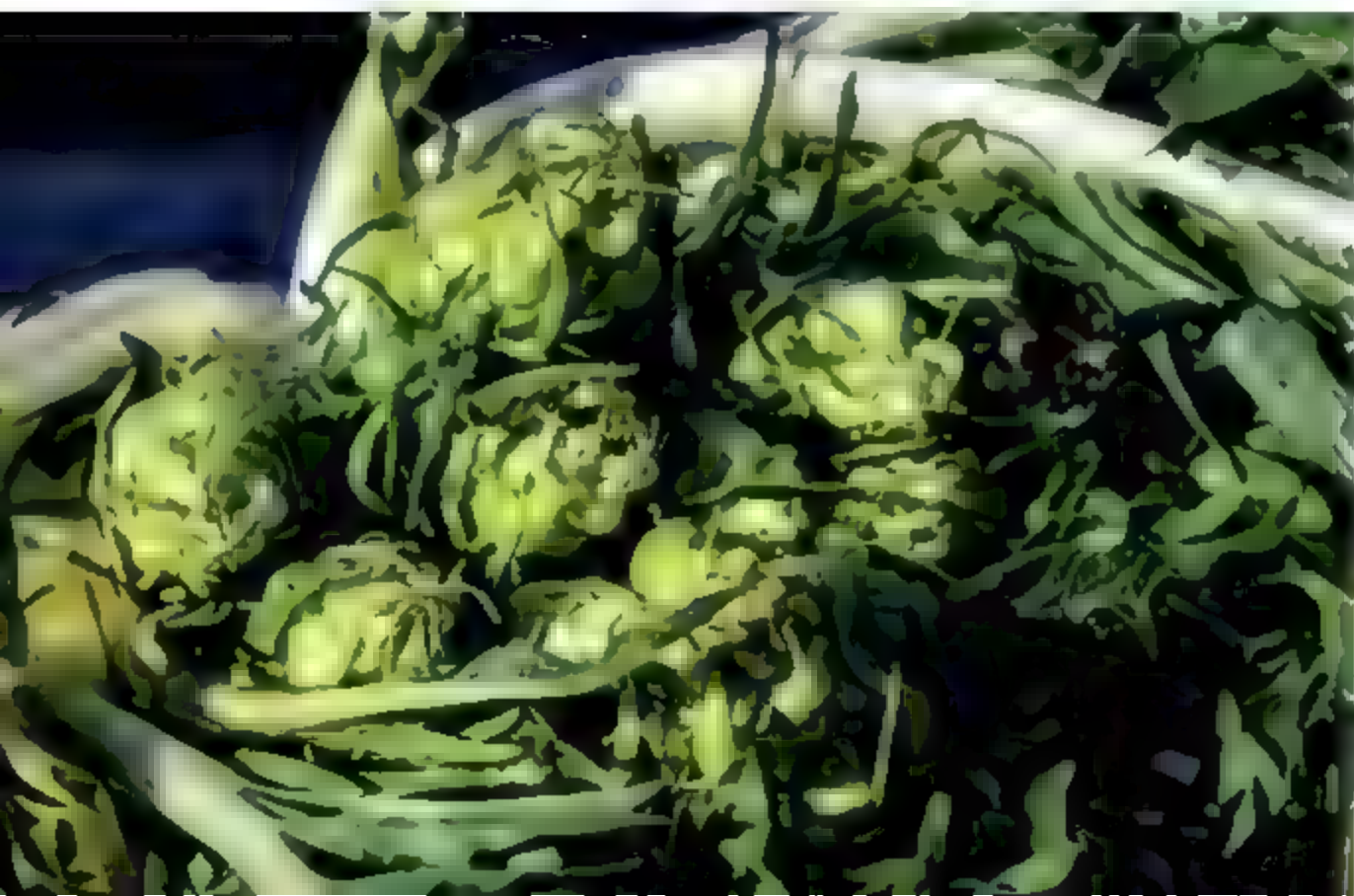
Marisa Cammarano

- *Biologa Nutrizionista*

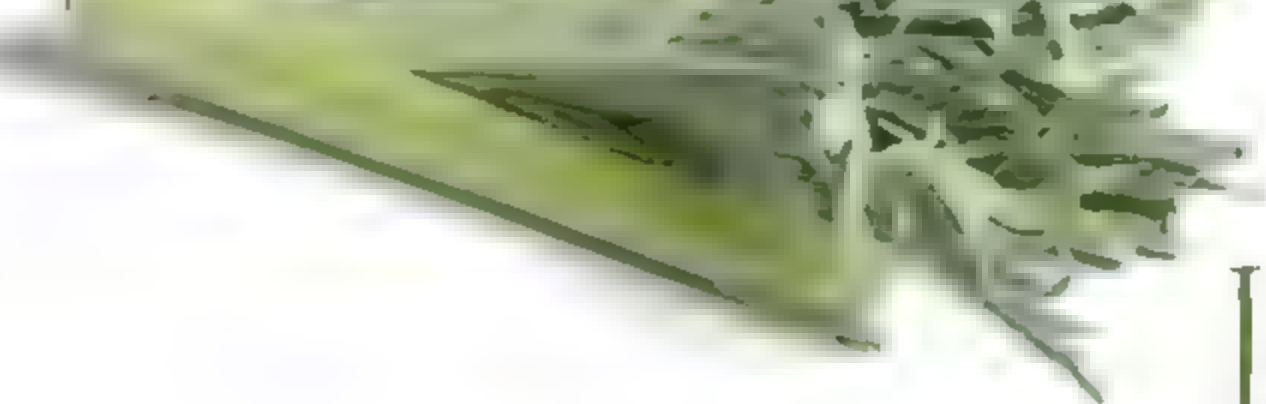
Le puntarelle sono l'infiorescenza commestibile di alcune specie botaniche appartenenti al genere cicoria o *Cichorium intybus*, ovvero sono i germogli di una particolare varietà di cicoria catalogna che si presenta come un cespo di foglie di colore verde intenso e di forma allungata, con la costa bianca e la parte verde seghettata. All'interno del cespo si trovano i talli, delle cime simili per l'aspetto agli asparagi bianchi. Questi talli, che sono i germogli della cicoria che sta per spigare, cioè prepararsi a produrre fiori

e semi, sono quelli da cui si ricavano le puntarelle. I talli hanno un caratteristico e gradevole gusto lievemente amarognolo, sono teneri e croccanti ed in cucina sono consumati sia crudi che cotti. Le puntarelle nella loro forma ricordano il turione d'asparago. Per questo motivo sono anche note con il nome di cicoria asparago. In alcune zone d'Italia la cicoria da cui si ricavano le puntarelle viene chiamata catalogna.

È difficile dare un'origine a questo ortaggio, talmente antico da essere citato in uno scritto del 1550 a.C., anche Plinio ne parla perché conosciuto nell'antico Egitto. Addirittura Galeno, famoso medico dell'Antica Grecia, consigliava questa verdura adatta alle malattie del fegato. Anche nella capitale sono diffuse da tempi lontanissimi, basti pensare che l'intingolo di acciughe con cui vengono condite nella ricetta romana, è un erede del *garum*, la celebre salsa a base di interiora di pesce fermentate. Eppure le loro origini non sono laziali, ma pugliesi: qui, infatti, fu coltivata per la prima volta la catalogna selvatica (*Cichorium intybus*) proveniente dall'Asia. Da questa regione arrivano anche due delle principali varietà di puntarelle italiane, quelle di Molfetta e di Galatina; la terza è la Cicoria catalogna frastagliata di Gaeta, coltivata da secoli tra Formia, Fondi e Gaeta. Le "puntarelle" sono oggi presenti sui banchi dei mercati e dei supermercati di tutta Italia e sono apprez-



e Cardi



zate in cucina non soltanto per il loro particolare sapore, ma anche per le loro qualità benefiche. Il loro apporto calorico è molto basso, appena 12 kcal /100 gr. Una delle proprietà, però, che contraddistingue questa verdura è il suo alto contenuto di antiossidanti. Per questo motivo il suo consumo è utile per prevenire molte patologie. Inoltre, grazie al loro alto contenuto di fibra alimentare chiamata inulina, prevengono la formazione di fastidiosi gas intestinali ed, ancora, dagli ultimi studi fatti si è visto che l'inulina è in grado di ridurre i livelli di colesterolo nel sangue. In più, una dieta ricca di fibre ha un ruolo importante nella prevenzione di malattie croniche come il diabete, i tumori del colon retto, la sindrome metabolica e le malattie cardiovascolari. Le puntarelle sono un ortaggio composto prevalentemente da acqua ma ricche di fibre, vitamine e sali minerali. In particolare molto interessante è il contenuto di calcio circa 75 mg /100 gr, fosforo 34 mg / 100 gr, ferro 0,7 mg /100 gr. Le vitamine principali delle puntarelle sono quelle appartenenti ai gruppi A, B e C. Questi valori nutrizionali, ovviamente, sono riferiti al consumo crudo, che in molti nutrizionisti consigliamo per mantenere inalterate le proprietà benefiche. Molti, purtroppo, preferiscono il consumo delle puntarelle previa cottura, in modo da stemperare il sapore amaro. La cottura, infatti, fa perdere parte delle loro

qualità benefiche. Le sostanze amare che contiene aiutano la digestione e stimolano la circolazione sanguigna, tanto che in passato venivano consumate durante gli abbondanti pranzi della domenica o delle feste, per far 'riposare' lo stomaco tra una portata e l'altra. Di questa verdura non si butta via nulla, oltre i germogli, le foglie sono buone bollite e semplicemente condite con un filo di olio evo, limone e sale, al vapore o saltate in padella come erbe e spinaci.

Le puntarelle crude. Oltre alla famosa insalata romana di puntarelle con acciughe, aglio, e olio extravergine di oliva, sono ottime abbinate a cibi dal gusto delicato come i gamberi o salmone, ma anche con il petto di pollo o di tacchino, con finocchi o lattuga, con uvetta e pinoli, con arance, con salsa di soia, con i capperi o pistacchi e uova sode. Il consiglio è di condire l'insalata mezz'ora prima di servirla. Una volta condita è meglio non conservarla perché le puntarelle si ammorbidiscono e assorbono tutto l'olio di condimento. La regione Lazio ha riconosciuto la tipicità di questo ortaggio inserendolo nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) col nome cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (puntarelle) corrispondente alla varietà che viene consumata cruda.

Il cardo è un ortaggio appartenente alla stessa famiglia del carciofo, con cui ha dei punti in comune sia a livello estetico che nutrizionale. Il cardo, intanto, è il simbolo della Scozia. La leggenda, infatti, racconta che un gruppo di vichinghi stava per sorprendere nel sonno gli scozzesi; ma l'agguato fallì in quanto un invasore, calpestando con i piedi nudi un cardo, si mise a gridare. Negli stendardi scozzesi ed in particolare in quello dell'ordine del cardo che è il principale ordine cavalleresco scozzese, il cardo viene associato al motto latino: *Nemo me impune lacessit* ("Nessuno mi provoca restando impunito"). Col-



tivato, comunque, già ai tempi dei Romani, il cardo cresce in vari tipi di terreno e nelle zone dal clima mite, dove è raccolto da fine settembre ai primi giorni di febbraio. Supera difficilmente inverni rigidi con temperature al di sotto dello zero, che lo portano a subire le famose gelate che ne distruggono una parte del raccolto. Di questa pianta erbacea non si mangia tutto, ma solo i piccioli delle foglie, chiamate coste, larghi circa 10 cm ed i lembi, o lamine delle foglie, di solito con delle spine di colore chiaro. Si cerca di portarlo ad essere di colore bianco, perché è in queste situazioni che viene considerato più pregiato e buono; verde, infatti, resta fibroso, amaro ed aspro. Il caratteristico sapore amaro tendente al dolce è dovuto ad una pratica chiamata imbianchimento, che serve a far diventare le coste più tenere e gustose tramite particolari trattamenti che vengono fatti alla pianta da fine settembre a metà febbraio. L'imbiancamento consiste nel legare la pianta, nascondendola dalla luce e proteggerla dal freddo ovvero legando la pianta in 2 o 3 punti, avvolgerla con cartoni, carta grossa o paglia. Mentre per quello utilizzato a fine autunno da cui deriva il nome cardo gobbo, consiste nel coprire l'ortaggio con la terra, piegandolo e lasciandone fuori solo la cima delle foglie. C'è anche chi trasferisce i cardo in buche di 50-70 cm non più larghe di un metro, lasciando le foglie fuori ricoperte da paglia, ma questo è uno dei metodi meno utilizzati, nelle zone particolarmente fredde, invece, i cardo vengono spostati in luoghi bui, come sotto ad un tunnel, in cui la temperatura non scende sotto lo zero. Grazie all'imbianchimento il sapore del cardo diventa dolciastro, anche se presenta note amarognole piacevoli ed interessanti in cucina. C'è da dire, però, che sempre per via di questo trattamento ne viene ridotta la presenza di vitamine, carboidrati e proteine, mentre l'acqua arriva anche al 95%.



Pur ricordando il sedano nella forma, il cardo appartiene alla stessa famiglia del carciofo. Tra forme e dimensioni, si riconoscono alcune varietà più utilizzate in Italia:

- cardo "gobbo di Monferrato" (coltivato al buio e sotterrato), ed ha la forma simile ad un grande uncino.
- cardo alato (*cardus acanthoides*), che preferisce i climi umidi ed i terreni erbosi.
- cardo triste (*Cirsium heterophyllum*), con le cime fiorite di colore rosso intenso.
- cardo di Bologna, privo di spine e di dimensioni medie.
- cardo di Chieri, diffuso in Piemonte, con poche spine e facile da conservare.
- cardo selvatico, con una particolare varietà conosciuta al Sud e nelle isole come il "cardo mariano" (*silybum marianum*), cui la tradizione attribuisce proprietà benefiche per il fegato.

Il gambo è la parte commestibile del cardo, il cui sapore ricorda il carciofo ed un po' anche il sedano ma a differenza del carciofo il capolino non è commestibile. Si riconosce la buona qualità dal colore bianco,

sinonimo di tenerezza e sapore non troppo amaro. Lontano cugino, quindi, del carciofo, del radicchio e della cicoria, con i quali condivide la stessa famiglia, ossia quella delle Asteraceae, il cardo è un ortaggio che nasconde dietro la sua ispida corazza una serie di interessantissime proprietà. Il tenore calorico è, infatti, di solo 12 Kcal/100 gr. Il contenuto in fibre, potassio ed alcuni altri minerali rende, poi, il cardo un alimento particolarmente apprezzato nei regimi dietetici ipocalorici e detossificanti. Inoltre, vengono attribuite importantissime attività antiossidanti ed epatoprotettive. Ma, se in ambito nutrizionale il cardo viene impiegato solitamente nella preparazione di contorni, risotti, zuppe o minestre; per esaltare invece le proprietà terapeutiche di questa pianta sarebbe preferibile assumerla sotto forma di decotto o tisana. Il cardo mariano, infatti, è molto apprezzato in ambito fitoterapico per le sue proprietà antiossidanti e depurative. Dai semi e dai fiori di questa pianta è possibile estrarre una serie di principi attivi, noti come flavonoidi, tra i quali spicca la silimarina, alla quale vengono ascritte vere e proprie attività terapeutiche. Assunta sotto forma di decotti, tisane o integratori, la silimarina si è dimostrata efficace nel:

- proteggere le cellule dal danno dei radicali liberi dell'ossigeno e dall'invecchiamento;
- facilitare la produzione ed il rilascio di bile, migliorando, così, la digestione e l'assorbimento dei grassi della dieta;
- allontanare sostanze tossiche e di scarto dal fegato, facilitandone la purificazione;
- proteggere il fegato, facilitandone la rigenerazione in seguito ad eventuali danni. C'è da aggiungere, però, che proprio per le sue proprietà terapeutiche, sarebbe preferibile consultare il medico prima di assumere integratori a base di cardo, soprattutto in presenza di patologie epatiche o gastrointestinali.



www.cuppone.com



CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA



Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.
Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



*"Taglio Napoli"
è solo Tanagrina*



**Taglio Napoli® è un marchio
registrato Tanagrina.**

Si caratterizza per la sua forma larga e
spessa, ideale per chi vuole ottenere la
vera Pizza Napoletana.

*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

LA BIRRA

Molto interessanti le birre che s'ispirano agli stili classici anglosassoni, con escursioni anche in altre tradizioni brassicole continentali. A Montepulciano (Si) ha sede uno dei primi birrifici toscani, L'Olmaia. Moreno Ercolani è il fondatore, oltre che birraio, di questa importante realtà toscana, che produce birra ispirandosi alla tradizione brassicola inglese e belga. La Petrognola è uno storico birrificio con sede a Piazza al Serchio (Lu). Le birre puntano alla semplicità di bevuta e sono espressione delle materie prime del territorio, su cui primeggia il farro. Il Birrificio Saragiolino nasce all'interno dell'azienda agricola della famiglia Crociani, che nel 2015 decide di produrre birra utilizzando i cereali coltivati in proprio. Il Belgio e gli Stati Uniti sono i punti di riferimento della produzione brassicola, che vede la presenza anche di Italian Grape Ale. Mostodolce è il nome del birrificio nato nel 2003 a Vaiano (Po) per opera dei coniugi Francesca Torri e Daniele Chiarini. La gamma di birre è molto ampia e spazia dalle alte alle basse fermentazioni.

Molto interessante anche l'omonimo locale in pieno centro a Firenze. Grani antichi e territorio sono alcune delle leve su cui la forza La Stecciaia, birrificio nato in seno ad una azienda agricola, che per primo in Toscana ha una produzione completamente biologica. Poche le etichette prodotte, ma tutte di alto profilo senza piegarsi alle mode. A Caviglia (Ar) troviamo Calibro 22, piccolo birrificio che produce birre d'ispirazione anglosassone, che vende direttamente al pubblico nella taproom di Figline Valdarno. Lorem Ipsum è un piccolo birrificio in stile anglosassone che ha sede a Dicomano (Fi). Le birre di Filippo Scotti sono caratterizzate da una qualità costante nel tempo e tale risultato è presente anche nelle produzioni in botte e in quelle con la frutta. Podere La Berta è un birrificio che ha avuto diverse evoluzioni nel tempo, anche nel nome aziendale. La sede del birrificio è a Castelnuovo Berardenga (Si). Molto interessante il lavoro svolto sul territorio, sia per l'utilizzo delle botti che dei diversi vitigni per produrre le Italian Grape Ale.

Illustrazioni
di Antonella Manenti






Pizza Venere

Base Gourmet originale e invitante,
dal profumo insolito di pane e nocciole
tostate grazie all'aggiunta di farina di
riso nero Venere 100% Italiano.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pizza
Venere con Salmone
Rubino e Datterini gialli.



La Cassia

Una spezia
molto amata
dagli antichi

11

di Giampiero Rorato



Incontriamo in questo mese una spezia antichissima che la "dolce-ridente Saffo coronata di viole" - come chiamò Alceo di Mitilene, la grande poetessa di Lesbo, vissuta circa 2700 anni fa - cantando in versi il corteo nuziale di Ettore e Andromaca, disse che lungo il percorso cittadino bruciavano stecche di cassia che mandavano il loro intenso aroma fino in cielo.

Se dunque il grande Ettore, cantato da Omero, vissuto nel XII secolo prima di Cristo, il giorno delle nozze volle inondare la città di Troia col profumo di questa spezia, essa doveva essere molto importante e ricca di significati.

In verità la cassia era una spezia ben conosciuta e assai popolare nei tempi antichi. È molto simile alla cannella e che fosse molto usata lo confermano gli archeologi che ne hanno trovato la presenza negli scavi effettuati nell'isola greca di Samo, in costruzioni risalenti al XVII secolo prima di Cristo. Nella mitologia sia greca che romana si riteneva, come testimoniano lo storico Erodoto e l'enciclopedico Plinio il Vecchio, che gli alberi di cassia fossero sorvegliati dagli "uccelli delle spezie", simili a dei grandi pipistrelli. E questo per dire come la cassia fosse, in epoca romana, già avvolta nel mistero e quasi introvabile, perché vegliata da



Via Francesco Saponi, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesi.it
info@fornipavesi.it



per la
cottura della
**VERA PIZZA
NAPOLETANA!**

FORNO GLOBO con PIANO DI COTTURA IN BISCOTTO

IL GUSTO DELLE SPEZIE

uccelli notturni che impedivano di prenderla. Ma c'era, esisteva ed esiste tutt'ora anche se viene facilmente confusa con la cannella, tuttavia si distingue da questa perché possiede un olio essenziale volatile molto più intenso.

La pianta della cassia è originaria della Cina meridionale le cui antiche popolazioni ottenevano la spezia dalla sua corteccia essiccata. La pianta era conosciuta come "cassia cinese" ed è un albero sempreverde, che si è poi diffuso in vasti territori dell'Asia sudorientale, dall'India al Vietnam, passando per Taiwan, Laos e la Malesia.

La corteccia, che è di un anonimo color grigiastro, viene tolta alle piante durante la stagione delle piogge, quando, grazie alla grande umidità, può essere staccata con facilità e viene essiccata dando origine a delle stecche (un po' più grosse della cannella) dai bordi arricciati.

Una volta pronte, queste stecche emanano un aroma simile a quello della cannella, ma il loro sapore è meno raffinato, più dolce e più intenso. In Oriente la sua polvere è mescolata nella polvere cinese di cinque spezie, e, da sola, e a piccoli pezzi, è impiegata per aromatizzare la carne, ed è messa nel brasato e nel curry indiano.

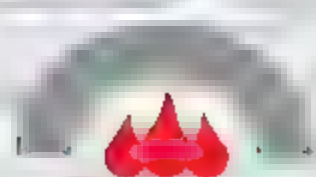
I boccioli dell'albero della cassia possono essere usati sottaceto nelle marinate e nelle conserve, dopo essere stati essiccati: con questo trattamento somigliano a piccoli chiodi di garofano con aroma e gusto più dolciastri.

In Occidente ci sono dei cuochi che ricercano questa spezia per aromatizzare la macedonia di mele e prugne cotte, le prugne secche, le carni bovine, di agnello e di pollo, ma anche per altre preparazioni a base di legumi, patate, zucche e pomodori.

Va bene nel vin brûlé, nei gelati e per insaporire i soffritti, come dire che si presta ancor oggi a molti utilizzi.

Resta comunque una rarità, tuttavia c'è chi, alla ricerca di prodotti esotici, ne fa uso per dare un sapore nuovo e diverso alle proprie preparazioni gastronomiche.





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali

Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



0445 904753



info@kumaforni.com



www.facebook.com/kumaforni

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

pt.3

La cucina nell'età vittoriana

Spartiacque tra l'epoca imperialista, con la divisione tra pochi ricchi e tanti poveri e l'inizio dei tempi nuovi

di Stefano Buso



A SINISTRA,
Giovanni
Battista Recco,
Natura morta
con pesce e
ostriche

La cena delle famiglie borghesi (dinner o anche supper) era più completa e variegata, con un ampio consumo di carne bianca e di maiale, solitamente servita con un contorno di riso bollito e patate. A fine pasto si chiudeva con un dessert fatto in casa, il budino. I più benestanti erano addirittura abituati alla cucina francese, ritenuta

zione particolare. Come piatti di mezzo più declinazioni di carne o di pesce con innumerevoli salse rigorosamente servite a parte, e per concludere un dessert dolce oppure un formaggio. Il tutto annaffiato con Champagne o con un Bordeaux d'annata provenienti direttamente dalla fornita cantina di casa.

Accanto alla cucina francese, nelle famiglie altolocate britanniche non era raro che si cenasse con portate prettamente anglosassoni come il roast beef abbinato alle classiche Yorkshire pudding (ricetta tipica che accompagna le portate di carne) deliziato da ottima birra scura. Tuttavia, come sopra evidenziato, la gastronomia inglese, o meglio il loro *ménage* alimentare, subì l'influenza di una miriade di ingredienti e di cucine da ogni parte dell'Impero, in modo particolare quella dell'India con piatti come il kedgerree (riso al salto con pesce, uova e spezie) o il mulligatawny (zuppa speziata con curry). Una sorta di cucina fusion ante litteram, che arrivò a Londra in anticipo rispetto ad altri contesti d'Europa.

L'età vittoriana è stata una fase di consolidamento dell'egemonia britannica nel mondo, portando indubbio prestigio alla nazione.



SOPRA,
Pudding

SOTTO,
Roast beef

il non plus ultra all'epoca. La cena "made in France" di una famiglia altolocata del periodo vittoriano avrebbe potuto comprendere un iniziale antipasto di ostriche freschissime servite su un letto di ghiaccio, a seguire una crema di patate o un consommé in tazza con qualche guarni-



Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!

www.pizzaidea.it

371 1127070

Pizzaidea
Più Visibile alla Pizzeria

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



La società inglese di quel periodo visse anni di profonde trasformazioni, arrivando all'alba del XX secolo, dove la modernità sembrava non avere limiti di alcun tipo. Come affermano alcuni storici, nell'arco di una manciata di decenni si passò dalle carrozze trainate da cavalli alle prime scoppiettanti automobili. Senza contare cosa comportò l'entrata in scena del treno in termini di crescita e sviluppo sia per le merci che per i viaggiatori. Sul versante alimentazione, invece, si può e si deve affermare che il sostentamento della società vittoriana era fortemente classista e stracolmo di contraddizioni. La carne, ad esempio, era il vero spartiacque tra meno abbienti e i borghesi. C'era una piccola porzione di società composta da nobili e ricchi sfondati immersi nel totale benessere, che seguivano le mode e le tendenze del momento. Esisteva poi una classe media di lavoratori e occupati (middle class), che viveva con dignità pur senza lussi o chissà che chance gastronomiche. L'ultimo scranno sociale era rappresentato dal sottoproletariato, che dalle campagne era arrivato nelle grandi città inglesi spinto dal bisogno e speranzoso di una vita decente. Per questi sfortunati si fece poco o nulla, e sotto questo aspetto il periodo vittoriano non fu latore di progetti atti al sostegno sociale.

Con lo scrittore Charles Dickens

Come anticipato, i racconti di Charles Dickens ci danno un'immagine attendibile della vita di allora ed è uno scatto tutt'altro che confortante. In tutto questo scompiglio ci fu chi campò con la pancia sempre piena, e chi non ebbe nemmeno il necessario per sopravvivere. In effetti, questa trama nel corso delle varie epoche si è sempre ripetuta senza radicali mutamenti, dimostrando che il destino di molti era alla mercé di una piccola casta per nulla disposta a dividere "il companatico" con i loro simili più sfortunati. La domanda fondamentale ora è questa: visto che la storia - come un draconiano refrain - ci sbatte in faccia cronache e racconti di divari alimentari, sarà possibile, un giorno, approdare a una società equa e solidale? La risposta probabilmente non la conosce nessuno.

IN FOTO,
Illustrazione di
J. Mahoney per il
libro *Le avventure
di Oliver Twist* di
Charles Dickens



Farina Infibra Cereali&Semi
con Spirulina Biologica Italiana

Gusto&Benessere
Naturalmente, insieme.

NOVITA'

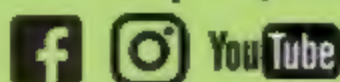


 **INFIBRA**
cereali&semi
con Superfood

La linea INFIBRA Cereali&Semi si arricchisce di un'ulteriore proposta per preparazioni sempre più sfiziose e alternative. Alle proprietà nutrizionali del nostro Germe di Grano tostato si aggiungono ora quelle funzionali della Spirulina Biologica Italiana. Naturalmente, insieme.

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it | shop.molinodenti.it



[impasta con noi]
www.molinodentilab.it/impastaconnoi

Entra anche tu
nel mondo esclusivo di Molino Denti



vitella

MODELLO 15 DIVISIONI

150/360^{gr} - 2700^{pz/h}



MASSIMA PRODUTTIVITÀ PER LA TUA PIZZERIA

Le spezzatrici arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo il mondo dell'arte della pizza, dando al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria nella pesatura e nella formatura delle palline. Con una sola macchina, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

VITELLA srl
BAKERY, PIZZA AND PASTRY EQUIPMENT
Schio (VI) ITALIA - tel. +39 0445 575262
sales@vitellasrl.com - vitellasrl.com